

Sara Doris

«LE PAROLE PER RAPPRESENTARE MIO PADRE? POSITIVITÀ E OTTIMISMO»

**Arriva al Waterfront di Levante
tra fiori e spettacolo**

**Colori e pensiero
a Palazzo Ducale**

Un'edizione tra ville, musica e nuove aperture al pubblico

Due sorelle, una passione: arte e architettura a Genova



QUANDO C'È UNA
STORIA



QUANDO C'È UNA
STORIA





BPAutoservice Sas

Ponte Alexander Fleming, 53 R, 16138 Genova

Tel. +39 010 455 6297 Cell. 333 4259 295

www.autoscout24.it/concessionari/bp-autoservice-sas | e-mail: bp.autoservice@libero.it

IG: @bpautoservice1999 | FB: Bp Auto Genova sas

ASSISTENZA:



INGENOVAMAGAZINE
e Liguria magazine

Direttore Responsabile
Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Antonio Bovetti, Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso, Nicolò Metti.

Stampa
Pressup S.r.l.

Distribuzione
Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di Genova (piazza Martinez; incrocio via Malta e via Cesare; incrocio c.so Torino e c.so Buenos Aires; piazza Corvetto; piazza Mannin; di fronte alla chiesa di San Nicola; piazza Guicciardini; piazza Leopardi; corso Gastaldi; piazza Solari; Galleria Mazzini; via Roma, di fronte alla Prefettura; piazza Carignano; via Galata; Mondadori di via XX settembre; Feltrinelli; piazza Fontane Marose; piazza De Ferrari; via Gramsci; piazza Principe; piazza Acquaverde; Terminali traghetti; via Rimassa; via Dalmazia (fronte Genova est); via Casaregis (fronte Due di Picche); stazione Brignole; piazza Verdi (Brignole); corso Torino (Comune di Genova); piazza Barabino 39; via Napoli 25n e 95r; corso Firenze (fronte Spianata); incrocio via Casaregis via Barabino; via Cantore (Lanterna); via Cantore 42; via Cantore 72 (Mazzocca); tabaccheria lungomare Pegli; via Opisso, Pegli; via Oberdan, Nervi; piazza Pittaluga, Nervi; via fronte Cicchetti, Quinto; via Cornigliano 134; via C. Menotti 12r; via C. Menotti 72), Chiavari (corso Dante), Santa Margherita Ligure (piazza Caprera), Bogliasco (piazza XXV Aprile), Lavagna (piazza Cordeviola)

Registrato c/o il Tribunale di Genova il 18/11/2002 - N. 23/02

Internet: www.ingenovamagazine.it

redazione: redazione@ingenovamagazine.it
direzione: direzione@ingenovamagazine.it

In copertina: Sara Doris



SOMMARIO

PRIMAVERA 2025

4/Genova ricorda Ennio Doris e il suo straordinario lascito

Presentato "Ennio, mio padre", il libro di Sara Doris: un ritratto personale e ispirato del fondatore di Banca Mediolanum

10/Euroflora 2025, Genova si veste di fiori e di profumi

Nel nuovo Waterfront firmato Renzo Piano, una manifestazione che unisce natura, cultura e sostenibilità

18/Lea e Vera Borniotti: cinema, Genova e ribellione creativo

Le gemelle registe genovesi raccontano la loro arte, le lotte sociali e i progetti futuri tra Roma e Liguria

28/Rolli Days e Euroflora: Genova celebra arte e natura

Palazzi storici e ville fiorite si svelano al pubblico tra percorsi guidati, aperture serali e giardini d'incanto

38/Barolo Damilano, eleganza e territorio nel calice

Una serata esclusiva con la FIS Liguria per scoprire la complessità del Barolo 2020 firmati Damilano

44/Anna Risso, sirena del Golfo Paradiso

Dalla passione per il mare alla fotografia subacquea: ritratto di una modella tra libertà, grazia e respiro

49/ Controcenone 2025: gusto, salute e consapevolezza

San Pellegrino Una cena raffinata al Bristol Palace di Genova per celebrare il piacere della tavola in chiave salutare

52/ Evoè Festival 2025, Recco celebra gusto e tradizione

Oltre 5.000 visitatori per l'evento dedicato all'arte gastronomica e ai prodotti d'eccellenza del territorio

60/Giorgio Griffa a Genova: il linguaggio invisibile della pittura

Una grande mostra a Palazzo Ducale racconta cinquant'anni di arte, segni e silenzio nel cuore della pittura contemporanea

65/ Venti anni di Merlot e Cabernet a confronto

San Pellegrino Terme celebra l'eccellenza enologica internazionale tra degustazioni, territorio e un simposio sul vino del futuro

69/ Nervi, un tesoro di storia, natura e cultura alle porte di Genova

Un quartiere incastonato tra mare e monti, ricco di bellezze architettoniche, paesaggi suggestivi e una lunga storia da scoprire

72/ I giovani talenti del vino a Genova

La seconda edizione del concorso AIS premia passione, preparazione e futuro della sommellerie negli istituti alberghieri

76/ Eudi Show 2025, la subacquea torna protagonista

A Bologna un'edizione memorabile tra eventi, novità tecnologiche e un entusiasmo che mancava da anni

84/ Tutti i colori, profumi e sapori del bianco

Un evento dedicato all'eccellenza dei bianchi italiani racconta un successo produttivo, culturale e turistico in continua crescita

87/ Zoagli, il paese del velluto e della seta

Una tradizione tessile secolare che unisce arte, storia e maestria artigiana nel cuore del Golfo del Tigullio

92/ I Vini del Cuore: emozione, territorio, racconto

Nel Chiostro del Museo Diocesano la quarta edizione dell'evento ideato da Olga Sofia Schiaffino conquista pubblico e critica

98/ Miele ligure a rischio: allarme dal territorio

Concorrenza estera, frodi alimentari e cambiamenti climatici minacciano la sopravvivenza di un comparto tradizionale e prezioso



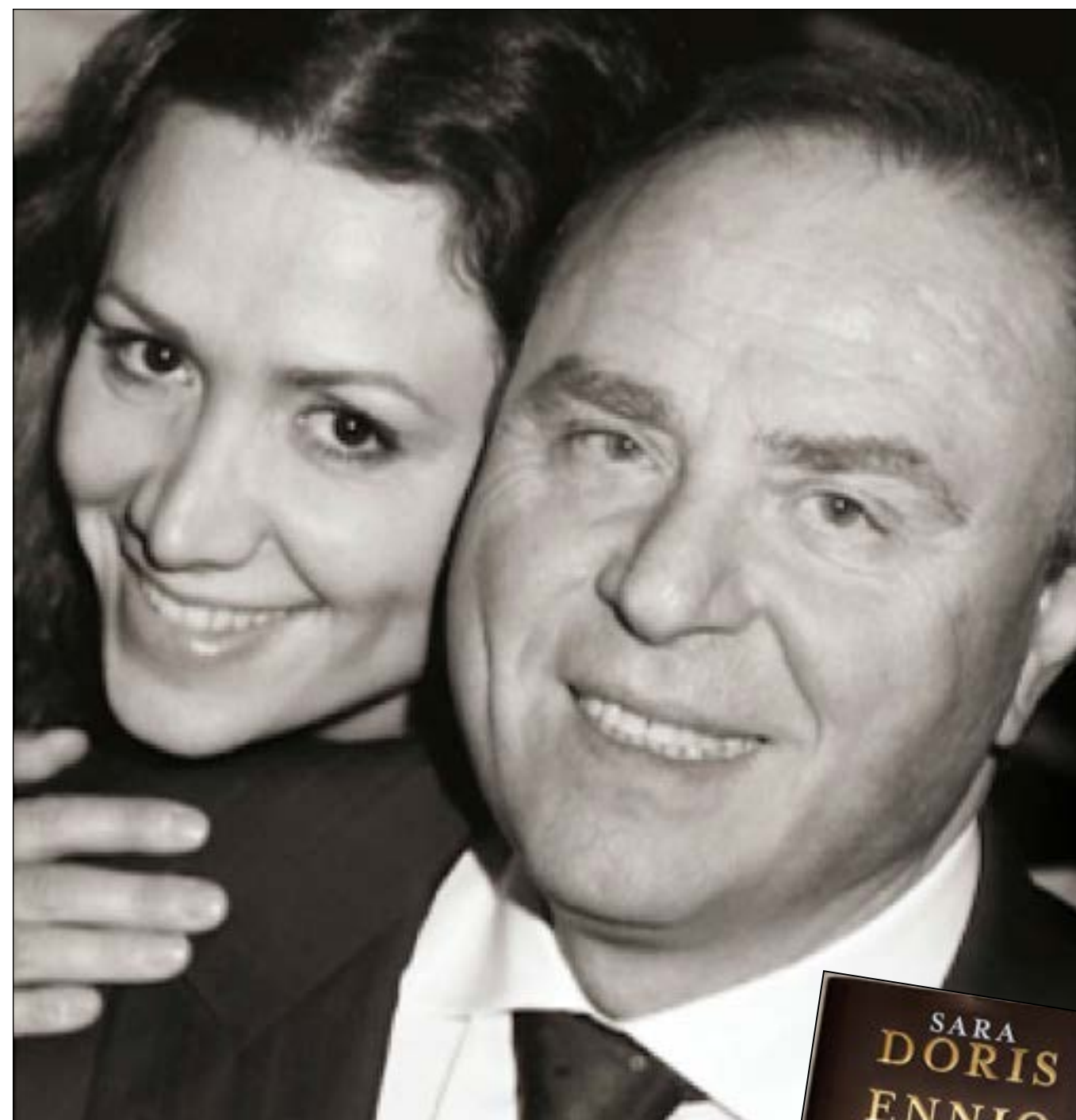
INGENOVA E LIGURIA MAGAZINE

GENOVA RICORDA ENNIO DORIS E IL SUO STRAORDINARIO LASCITO

PRESENTATO “ENNIO, MIO PADRE”, IL **LIBRO DI SARA DORIS**:
UN RITRATTO PERSONALE E ISPIRATO DEL **FONDATORE DI
BANCA MEDIOLANUM**

DI LUCA BARTESAGHI

Una serata carica di emozioni ha avuto luogo all'NH Hotel Marina Collection di Genova, dove il pubblico ha accolto calorosamente la presentazione del libro *Ennio, mio padre*. Scritto da Sara Doris, figlia del visionario fondatore di Banca Mediolanum, il libro rappresenta un omaggio intenso e personale che racconta la straordinaria vita



di un uomo che ha rivoluzionato il settore bancario italiano. La sala, gremita di dirigenti, family banker e clienti di Banca Mediolanum, ha celebrato la memoria di un vero leader che ha fatto della centralità della persona il cuore del suo modello bancario. Sara Doris, vicepresidente di Banca Mediolanum e presidente della Fondazione Mediolanum, ha condiviso con passione il racconto di suo padre, mettendone in luce

non solo i successi professionali, ma anche il lato umano. «Papà non era solo un banchiere, era un uomo che donava sé stesso agli altri» ha ricordato Sara Doris, visibilmente emozionata. Anche nei momenti più difficili della sua vita, mentre combatteva contro la leucemia, Ennio Doris non smetteva di preoccuparsi per gli altri: parlava con infermieri e personale ospedaliero, aiutava chi aveva bisogno di un mutuo





e metteva sempre il prossimo al centro delle sue azioni. Il libro ripercorre la vita di Ennio Doris, dalle sue umili origini a Tombolo, in Veneto, fino all'incontro decisivo con Silvio Berlusconi a Portofino. Una storia di sogni, determinazione e una visione rivoluzionaria che lo portarono a fondare Banca Mediolanum. Un esempio di questa visione

è l'episodio in cui, durante il fallimento di Lehman Brothers, fu l'unico banchiere al mondo a risarcire i propri clienti, dimostrando un'etica e un coraggio senza pari. Un momento particolarmente toccante della serata è stata la proiezione di uno degli ultimi video di Ennio Doris, in cui parlava ai suoi collaboratori con un messaggio pieno di ispirazione:



«Il cliente mette nelle nostre mani la sua vita. Non siamo qui solo per fare business, ma per creare qualcosa che sopravviva a noi stessi. Lasciare un segno, questo è il nostro obiettivo. Non voglio essere amato, voglio essere stimato, perché ciò che costruiamo oggi deve durare nel tempo, per le generazioni future». Le sue parole, postume e intrise di ottimismo e valori, hanno ricevuto un lungo applauso da parte dei presenti. *Ennio, mio padre* non è solo la storia di un imprenditore di successo, ma anche un ritratto intimo di un uomo che ha sempre creduto nei propri sogni, affrontando le difficoltà con coraggio e determinazione. Un libro che racchiude un messaggio di integrità e passione, e che rappresenta un'ispirazione per chiunque voglia lasciare un segno positivo nel mondo. La presentazione del libro ha celebrato non solo la figura di Ennio Doris, ma anche i valori che ha incarnato e che continuano a vivere attraverso l'esempio di sua

figlia Sara e il lavoro di chi crede nella possibilità di costruire un futuro migliore per tutti.

QUATTRO CHIACCHIERE CON SARA DORIS SULL'ENNIO PADRE

Perché Sara Doris ha scritto un libro su suo padre Ennio?
«Il libro su mio papà l'ho scritto perché è stata una persona che ha vissuto una vita talmente bella da poter essere di grande ispirazione anche per gli altri. Così come lo è stata per noi in famiglia. Non solo la famiglia Doris, ma anche la famiglia Mediolanum. Tenere per noi tutta questa bellezza sarebbe stato uno spreco. L'idea di scrivere il libro era quella di raccontare, affinché chi legge possa anche solo trovare una piccola idea che possa migliorare la sua vita. Ecco, mi è sembrata una cosa molto

bella per commemorare e rendere ancora presente l'insegnamento di mio padre, nonostante lui non ci sia più».

Qual è stato l'insegnamento più importante che ha ricevuto da suo padre e come lo applica nel suo lavoro?

«Ciò che mi ha insegnato cerco, con molta umiltà, di applicarlo tutti i giorni della mia vita. Indipendentemente dal mio ruolo di madre, di donna che lavora, di amica o di figlia. È il fare le cose con amore, ovvero cercare di dare tutto ciò che puoi al mondo. Dicevo a papà che il miglior modo per essere egoisti è essere altruisti. Perché se tu vuoi stare bene, e se dai agli altri, ricevi una tale soddisfazione che va molto, molto al di là del pensare solo a sé stessi. Quindi cerco di ricordarmi come faceva lui: rendermi conto di che

cosa posso fare, lì dove vivo, e cosa posso portare di buono. E darmi da fare».

Se dovesse rappresentare Ennio Doris con una sola parola, quale sarebbe? E perché?

«Positività. Papà era una persona positiva, anzi forse ottimista, ancora di più. Credeva fermamente di poter incidere nel mondo. Pensava che ognuno di noi potesse farlo, ma che servisse la volontà. Diceva che l'ottimista non è colui che non vede i problemi e pensa che tutto sia facile. No: l'ottimista vede i problemi, ma crede che ci siano soluzioni. A differenza del pessimista, le cerca, le trova e le mette in atto. Ecco perché io lo identificarei con questa parola: positività e ottimismo».





Vinicola23 è punto di riferimento per la degustazione di vini pregiati provenienti da tutte le zone d'Italia.

Vinicola23: un primo anno di successi nel cuore di Genova! Vinicola23, brand della Project Wine Srl, ha festeggiato il suo primo anniversario a Genova, consolidandosi come punto di riferimento per gli amanti del buon vino e della eno-gastronomia di qualità.

Situato in via degli Orefici 25r, a due passi dal Porto Antico, il locale offre un'esperienza unica che unisce tradizione e innovazione. Un concept vincente: nato dall'incontro tra **Enrico Neroni** e **Leo Bozzo**, Vinicola23 si distingue per la sua formula che combina una selezione di vini italiani e internazionali, cocktail sapientemente preparati, prelibati appetizers e piattini di bistrot. Ogni location del brand è pensata per offrire un'esperienza completa, adattandosi



alle specificità del territorio e alle esigenze dei clienti. La location di Genova: la sede genovese di Vinicola23 si trova in via degli Orefici 25r, una delle vie principali del centro storico. Questa zona è nota per la presenza di numerosi negozi e bistrot, che la rendono frequentata sia da turisti che da genovesi. Il locale vanta un ampio dehor all'aperto nella caratteristica piazzetta genovese con svariati tavolini, ideale per godersi un aperitivo en plain air durante le stagioni più miti. All'interno, l'atmosfera accogliente e raffinata invita alla degustazione di una vasta selezione di vini e piatti tipici. Oltre ai tradizionali servizi di caffetteria e aperitivi, Vinicola23 a Genova propone anche una selezione di piatti da bistrot, wine-bar e wine-shop, offrendo così un'esperienza completa per tutti i sensi.

Eventi e iniziative: nel corso dell'anno, Vinicola23 ha organizzato numerosi eventi, tra cui le "Aperi-Degustazioni", che hanno riscosso grande successo tra gli appassionati. Queste iniziative hanno permesso ai clienti di intraprendere un viaggio nei sapori, scoprendo nuove etichette e abbinamenti gastronomici. «Dopo 5 aperture in Piemonte abbiamo scelto di approdare nel cuore di Genova per far crescere ancor più la nostra realtà imprenditoriale.

Siamo molto soddisfatti della risposta della clientela locale e dei report dei tanti turisti che sono stati a degustare presso la nostra location ligure. – dichiarano Enrico Neroni e Leo Bozzo, proprietari di Vinicola23 – Nel 2025 vi saranno diverse novità di prodotto e di evento che potranno far ancor più conoscere il nostro locale al pubblico genovese ed a coloro che vorranno farsi coccolare dal nostro staff»

Vini selezionati, light-lunch di qualità e prelibatezze eno-gastronomiche sono gli ingredienti salienti per farvi assaporare l'offerta nella chiave del claim aziendale: Rinomata Topperia!

EUROFLORA 2025, GENOVA SI VESTE DI FIORI E DI PROFUMI

NEL **NUOVO WATERFRONT** FIRMATO **RENZO PIANO**, UNA
MANIFESTAZIONE CHE UNISCE NATURA, CULTURA E SOSTENIBILITÀ

DI LUCA BARTESAGHI

Euroflora 2025 è pronta a incantare ancora una volta, portando a Genova, dal 24 aprile al 4 maggio, lo spettacolo floreale più atteso d'Europa. Quest'anno, la manifestazione si svolge nel **nuovo Waterfront di Levante**, un'area completamente riqualificata grazie al progetto

urbanistico firmato da **Renzo Piano**. Con un'esposizione che si estende su **85.000 metri quadrati**, Euroflora celebra la bellezza della natura e la sostenibilità, accogliendo giardini da tutto il mondo e offrendo ai visitatori un'esperienza immersiva tra colori e profumi.

L'edizione 2025 segna un'evoluzione significativa rispetto alle precedenti: gli spazi sono **triplicati** rispetto alle ultime due edizioni a Nervi. Il percorso espositivo si snoda attraverso un itinerario affascinante che parte dal nascente parco urbano sul mare, attraversa l'arena centrale



del Palasport, si estende fino al Piazzale Mare e include una **sezione galleggiante nella Marina**, per poi concludersi nei due piani del **padiglione Jean Nouvel**. Questa varietà di ambienti consente di ospitare ogni tipo di pianta e di mettere in scena **composizioni floreali, bonsai e fiori recisi**.

Uno degli elementi più spettacolari dell'evento è la presenza delle installazioni artistiche denominate **“Origami Verdi”**, progettate dall'architetto **Matteo Fraschini**. Alte fino a dieci metri, queste strutture evocano la forma di vele, fiori e reti da pesca, richiamando il profondo legame della Liguria con il mare. Lungo il percorso, i visitatori potranno ammirare il **“mirador fiorito”**, un punto panoramico affacciato sul mare in Piazzale Kennedy, e una **passerella di oltre 100 metri** nel padiglione Jean Nouvel, pensata per offrire una visione d'insieme degli allestimenti.

Ma Euroflora 2025 non è solo un trionfo per gli occhi: la manifestazione è anche un'importante occasione di **incontro e scambio culturale**. Con **quattro arene** per eventi, dimostrazioni e dibattiti, e **cinque**





sale meeting dedicate a convegni e incontri tecnici, si conferma un appuntamento centrale per il settore florovivaistico.

Inoltre, il **Mercato Verde** offrirà ai visitatori la possibilità di acquistare piante, arredi e attrezzature da giardino, mentre **esperti e ricercatori** presenteranno progetti innovativi, come quelli dell'**Istituto Italiano di Tecnologia** legati all'agricoltura 4.0 e alla sostenibilità ambientale. Tra le novità più attese, spicca la partecipazione del **Museo Egizio di Torino**, con la ricostruzione di un antico giardino egiziano ispirato a reperti del Nuovo Regno. Saranno presenti anche il **Parco nazionale delle Cinque Terre** e il **Reparto Carabinieri Biodiversità**, mentre, sul fronte internazionale, si segnalano le presenze della **Thailandia**, della **Spagna con la regione Murcia** e, per la prima volta, del **Regno del Bhutan**, celebre per il suo impegno nella tutela ambientale e per il rarissimo **papavero blu**, fiore simbolo del Paese.

Euroflora 2025 ha un ruolo chiave anche dal punto di vista economico, grazie alla collaborazione con **ICE – Agenzia per la promozione all'estero** del florovivaismo italiano. Il **28 aprile** sarà dedicato ai professionisti del settore, con un'apertura riservata agli operatori accreditati, che potranno incontrare **oltre 60 buyer internazionali** in rappresentanza dei principali mercati di riferimento.

La **sostenibilità** è al centro dell'evento e segue le linee guida del Comune di Genova per una gestione eco-compatibile. La mobilità è organizzata per favorire l'uso dei mezzi pubblici, con **parking riservati esclusivamente a espositori e visitatori con disabilità**. Inoltre, il sito web della manifestazione è stato aggiornato per garantire un'esperienza **inclusiva e accessibile** a tutti.

Il **florovivaismo italiano**



AMPIA VARIETÀ DI PIANTE A GENOVA-NERVI
DAL 1989

PIANTE VERDI E FIORITE PER INTERNO ED ESTERNO

CENTRO BONSAI

CONFEZIONI ORIGINALI PER REGALO E CERIMONIE

ALLESTIMENTI E REALIZZAZIONI DI GIARDINI,
TERRAZZI ED AIUOLE

ALBERI DA FRUTTO, PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI



e-mail: lsavarese9@gmail.com

FB: Vivaio Luca Savarese



continua a essere un settore di grande rilevanza economica, con una produzione nazionale che nel 2023 ha superato i **3 miliardi di euro**. La **Liguria** si conferma tra le regioni leader nella produzione floricola, mentre la **Toscana** eccelle nel settore vivaistico. A livello internazionale, l'Italia è tra i principali esportatori mondiali di piante e fiori, con un **saldo commerciale positivo** e una forte presenza sui mercati di Francia, Germania e Svizzera. Euroflora 2025 è anche un'occasione per approfondire il **ruolo delle piante nella salute e nel benessere**, con studi e convegni dedicati all'impatto positivo del verde sulla qualità della vita. Tra gli eventi in programma spiccano gli incontri con noti divulgatori scientifici come **Stefano Mancuso** e **Mario Tozzi**, oltre a momenti musicali e di spettacolo curati da associazioni culturali del settore.

La manifestazione sarà arricchita da una serie di **concorsi per gli espositori**, con **oltre 150 premi assegnati** in diverse categorie, dalla qualità estetica delle composizioni all'innovazione nel settore florovivaistico. Una **giuria internazionale di esperti** valuterà le opere in gara, garantendo un alto livello di competizione e **prestigiosi riconoscimenti** per i vincitori. Euroflora 2025 si preannuncia come un'esperienza straordinaria, **un viaggio sensoriale tra natura, arte e innovazione**, che accoglierà visitatori da tutto il mondo per celebrare la bellezza e la biodiversità in una delle città più affascinanti d'Italia. La manifestazione è patrocinata da **Regione Liguria, Comune di Genova, Camera di Commercio, Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Ministero**



del Turismo, ANVE, Confindustria Genova, ENIT, Rappresentanza in Italia della Commissione Europea. Orari di apertura e biglietti

Euroflora è aperta tutti i giorni da **giovedì 24 aprile a domenica 4 maggio**, dalle **9 alle 19**.

Prezzi dei biglietti a data fissa:

- **Biglietto Intero:** € 25,00 + € 1,50 prevendita
- **Biglietto Ridotto:**
- € 18,00 + € 1,50 prevendita (nati tra il 23/04/2009 e il 23/04/2019 e disabili con disabilità compresa tra il 67% e il 99%)
- **Gruppi:** € 22,00 + € 1,50 prevendita

Ingresso gratuito per:

- Disabili con disabilità pari al 100% + accompagnatore
- Bambini nati dal 23/04/2019 in avanti
- Accompagnatori di gruppi

I biglietti sono disponibili su www.euroflora.genova.it, su www.ticketone.it e nei punti vendita convenzionati Ticketone. All'ingresso della manifestazione sarà attivo anche un **servizio biglietteria**.





Servizi professionali di alta qualità.

UNA SQUADRA AFFIATATA DI CREATIVI ED ESPERTI IN COMUNICAZIONE, INSIEME AD UN LABORATORIO DI OLTRE 600 MQ. PER PRODOTTI TIPOGRAFICI, STAMPE DIGITALI E PERSONALIZZATI!

Il Centro Servizi SEF è una realtà consolidata nel mondo della comunicazione e degli eventi; **fornisce dal 2003 servizi professionali di alta qualità**. La storia si caratterizza per una notevole evoluzione strutturale: inizialmente provider di servizi e formazione, oggi, grazie ad investimenti in risorse umane e attrezzature, sono diventati veri e propri produttori di ciò che propongono ai loro clienti.

L'organizzazione di SEF si sviluppa attraverso una **sede principale a Rapallo**, dove operano buona parte dello staff e dove sono collocati i diversi macchinari di produzione. In questa sede, è presente anche uno showroom

dedicato interamente all'abbigliamento, ai gadget e alle premiazioni. A completare l'assetto, sono presenti due prestigiosi uffici a **Genova e Milano**.

Possiamo definire con sicurezza SEF come una delle aziende meglio strutturate e professionalmente configurate nel territorio ligure, non solo per la **fornitura di prodotti grafici, tipografici e web**, ma anche per la realizzazione di **soluzioni personalizzate** e di **servizi alla comunicazione**, sia a livello nazionale che internazionale. *"Innovazione e attenzione al cliente sono da sempre i pilastri su cui si fonda il nostro lavoro. Ogni progetto che realizziamo*

è pensato per rispondere alle specifiche esigenze di ciascun cliente, con un occhio sempre rivolto alle nuove tendenze e alle tecnologie più avanzate. La nostra capacità di adattarci e innovare ci consente di offrire soluzioni all'avanguardia che vanno oltre la semplice produzione, garantendo un servizio completo, dalla progettazione alla realizzazione finale. Afferma il dott. **Leo Bozzo**, **Amministratore Unico di SEF**.

La produzione si compone di **3 linee di produzione per il reparto tipografia** dove si producono i diversi prodotti cartacei quali biglietti da visita, cartoline, brochure, opuscoli; **5 linee nel reparto di stampa digitale** non cartacea utile a produrre striscioni, adesivi, pannellistica, insegne, bandiere; nella zona dedicata al mondo del personalizzato, invece, vi sono le **linee di serigrafia a freddo ed a caldo** oltre ai macchinari per il ricamo professionale; grazie a macchinari di stampa digitale e marcatura laser, vengono personalizzati internamente anche tutte le tipologie di gadget.

Lo Studio di SEF, invece, ha un pool di **Professionisti per lo sviluppo di progetti di comunicazione** e la **progettazione grafica on-site**: 3 grafici, 1 programmatore, 1 social media manager, 3 content creator, 1 comunicatore. L'esperienza ventennale ha permesso di consolidare relazioni durature con aziende di ogni dimensione, affermandosi come partner di fiducia per chi desidera dare visibilità al proprio brand, migliorare la propria comunicazione visiva e organizzare eventi memorabili.

Sede operativa

RAPALLO Via Volta 39/A - Tel. 0185 234774

Mob. 331 4487128 | info@centroservizisef.it

Office

GENOVA Corte Lambruschini, Piazza Borgo Pila 29 -37

MILANO Via Montenapoleone 8

www.centroservizisef.it



LEA E VERA BORNIOOTTO: CINEMA, GENOVA E RIBELLIONE CREATIVA

LE **GEMELLE REGISTE GENOVESI** RACCONTANO LA LORO ARTE, LE LOTTE SOCIALI E I PROGETTI FUTURI TRA ROMA E LIGURIA

DI GIANNI RISSO
FOTO: MAGDA – KAPPA IMAGES



Le gemelle Lea e Vera Borniotto sono registe, attrici e modelle genovesi, classe 2000. Appassionate di film sin dall'infanzia, hanno sviluppato un proprio stile registico surrealista e onirico, facendosi conoscere tramite cortometraggi di denuncia sociale sui temi dell'anoressia, del femminicidio e dei diritti degli animali, e attraverso un lungometraggio gotico/horror dall'estetica curata. Hanno inoltre realizzato una mini-serie comico/fantascientifica che ha ottenuto diversi riconoscimenti in festival internazionali e un corto fantasy/esoterico. Attualmente sono impegnate in un documentario sulla disabilità.

Potete raccontarci qualcosa delle vostre origini genovesi? Quali aspetti di Genova vi hanno influenzato maggiormente nel vostro percorso artistico e personale?
Siamo nate a Genova il 10 giugno del 2000 e abbiamo trascorso i primi anni di vita negli alloggi di servizio della Capitaneria di Porto, dove lavorava nostro padre come Comandante Operativo di Zona. Il vivere a stretto contatto con la presenza del mare ci ha portate spesso a sognare, influenzandoci a livello artistico, poiché uno dei nostri passati tempi preferiti, da piccole, era



In alto: Al Senato con produttore Edoardo Margotti della Blooming Flowers, Didi Leoni, Senatore Antonio Guidi, Lea e Vera Borniotto. Backstage Documentario;
In basso: Foto backstage sul set di Vindex Flamma;
Nella pagina precedente: Foto Lea e Vera Borniotto per ACT models

fantasticare su mostri marini immaginari o creature e sirene che dominavano gli abissi. Il mare, con il suo aspetto così seducente sia in superficie sia nelle profondità, ci ha sempre affascinate: un tema che negli anni vorremmo approfondire anche a livello cinematografico.

C'è un aspetto della scena culturale genovese che vorreste vedere maggiormente valorizzato?
Uno dei siti di Genova che ci ha sempre affascinato

è Palazzo Reale, in particolare la Stanza degli Specchi, un luogo che ci è rimasto nel cuore dopo averlo visitato molte volte, anche insieme ai nostri nonni. In generale, comunque, ci piacerebbe che i musei e i luoghi culturali di Genova fossero maggiormente valorizzati, essendo di rara bellezza.

Il vostro primo cortometraggio, Innermind, affronta un tema personale e delicato come l'anoressia. Com'è nato questo progetto?

Innermind nasce dalla volontà di raccontare, attraverso un linguaggio onirico, la malattia dell'anoressia, in quanto abbiamo vissuto questa patologia in prima persona: una direttamente, con i problemi devastanti legati al disturbo alimentare vero e proprio, e l'altra indirettamente, per aver sofferto il distacco dalla propria sorella gemella per diverso tempo. Con Innermind abbiamo pensato di portare l'attenzione su questa malattia silente e sensibilizzare grazie a un messaggio visivo facilmente comprensibile.

Il vostro nuovo cortometraggio, La Costituzione del Buffone, è qualcosa di completamente diverso. Come mai la scelta di questo argomento?
Abbiamo scelto il tema fantasy/

cartoleria
Bertani

Via Agostino Bertani, 8 R / Telefono: +39 347 091 0261
info@cartoleriagenova.it / www.cartoleriabertani.it

ACCESSORI • AGENDE • ASTUCCI • CANCELLERIA •
DIARI SCOLASTICI • IDEE REGALO •
PENNE VINTAGE • PER LA SCUOLA • CANDELE •
PER L'UFFICIO • ARTICOLI DA DISEGNO

SEGUICI SU:  





esoterico per raccontare una storia divertente ma al contempo di impatto educativo, per approfondire l'importanza del ruolo dei buffoni di corte, sempre tenendo come figura chiave un personaggio femminile che risvegli le coscienze dei protagonisti, portandoli a fare le scelte giuste.

Recentemente avete concluso le riprese del documentario Così come sono. Come avete approcciato un tema così importante come la disabilità raccontando la vita del Senatore Antonio Guidi?

Il nostro approccio verso questo tema è nato dalla fiducia che il Senatore Antonio Guidi ci ha accordato nel raccontare, attraverso la sua vita, il tema della disabilità. Questo argomento ci è sempre stato a cuore e volevamo esprimerlo, a livello cinematografico, nella maniera più corretta e sensibile possibile. Ciò è stato reso possibile grazie alla produzione Blooming Flowers di Edoardo Margotti, che ci ha coinvolte in questo importante progetto a tema sociale.

Come descrivereste il vostro stile registico?

Il nostro stile registico può essere definito "esoterico" per quanto riguarda i film di finzione, poiché affrontiamo ogni tematica inserendo elementi magici che inducano lo spettatore alla riflessione, lanciando messaggi importanti tramite l'incanto del mistero.

Avete lavorato su progetti di diversi generi, dal thriller al gotico. C'è un filone narrativo o estetico che sentite più vicino?

Sì, nonostante abbiamo affrontato diversi generi narrativi tra cui thriller, horror, fantasy e fantascienza, gli elementi magici esoterici che riportano all'antica alchimia costituiscono il filone a cui siamo maggiormente affini nelle nostre narrazioni.

Quanto è importante per voi la libertà creativa? Cosa vuol dire per voi produrre in prima persona un progetto?

La libertà artistica deve essere alla base di ogni nostro progetto, sia autoprodotta sia sotto una produzione. Per noi è fondamentale che la nostra espressione possa essere libera, ed è per questo che ci siamo sempre definite punk, sia nel nostro metodo di realizzazione dei film sia a livello personale, resistendo a ogni tentativo di censura o di regole produttive e narrative stereotipate suggerite dallo standardizzato metodo italiano di produzione.

Siete attiviste per i diritti degli animali e delle donne da molti anni. Come riuscite a integrare il vostro impegno sociale nei vostri lavori artistici?



I nostri lavori integrano immagini e dialoghi a volte molto crudi, con elementi onirici ed esoterici, per veicolare allo spettatore il messaggio sociale che vogliamo trasmettere.

Qual è stato il momento più significativo della vostra collaborazione con Animal Equality?

Siamo molto onorate del supporto di Animal Equality per il nostro cortometraggio Their Voice. Grazie alle immagini che ci sono state fornite, siamo riuscite a completare la storia, mostrando la realtà che sta dietro all'industria della carne e dei derivati animali.

Quali sono le esperienze da modelle che ricordate con maggiore piacere e soddisfazione?

Per quanto riguarda Vera, gli eventi che ricorda con maggior soddisfazione sono la sfilata per Revlon al Cosmoprof di Bologna, a marzo 2024, e lo shooting come modella per il famosissimo marchio Paul Mitchell, per festeggiare i 45 anni del brand cruelty-free dal 1980. Per Lea, sicuramente la sfilata per Revlon come modella per Carlos Valiente e la sfilata punk per Mirko Schioppa all'Hair and Beauty Congress.

La moda può essere un linguaggio potente. Qual è il messaggio più importante che volete trasmettere attraverso i vostri scatti?

Al liceo siamo state vittime di bullismo per il nostro aspetto fisico. Molte persone, infatti, hanno cercato di farci sentire a disagio perché eravamo molto magre e alte. Ora abbiamo raggiunto la consapevolezza del nostro io, e siamo fiere di noi stesse, sia interiormente che fisicamente. Lavorare davanti alla macchina fotografica è un



elemento di consapevolezza e responsabilità. Parallelamente al cinema, infatti, portiamo avanti anche la carriera come modelle per diffondere i messaggi di self-confidence e body positivity.

Avete mai pensato di integrare il vostro lavoro da modelle con i vostri progetti cinematografici?

Sì, uno dei nostri sogni nel cassetto è quello di creare una sfilata di moda punk contro l'utilizzo di pellicce e pelli animali.

Cosa significa per voi rappresentare Genova a livello nazionale e internazionale?

Siamo orgogliose di essere genovesi, sebbene il lavoro ci abbia costrette a lasciare la nostra città, trasferendoci a Roma. Siamo molto legate alle nostre radici, anche perché siamo convinte che la Liguria abbia un grosso potenziale ancora non completamente esplorato, che speriamo di poter esprimere nel migliore dei modi.



Potete anticiparci qualcosa sui vostri prossimi progetti?

Il prossimo progetto di finzione è L'Inganno del Palco, che sarà un mix di vari generi cinematografici, dal thriller al gotico, avendo come tema principale l'esoterismo. Il film sarà girato quest'anno.

Quali sono i vostri sogni nel cassetto a livello professionale?

Il nostro sogno più grande è quello di realizzare tutti i film di finzione che abbiamo scritto e continuare ad occuparci della tutela degli animali e dei temi che ci stanno più a cuore.

Avete qualche messaggio o consiglio per i giovani genovesi che sognano una carriera creativa come la vostra?

Il consiglio che possiamo dare ad altri giovani artisti è di fare cinema, nonostante sia difficoltoso reperire i fondi per realizzare i progetti, unendosi in gruppo con altri ragazzi appassionati per combattere il metodo antico e corrotto di fare cinema in Italia.



CENT'ANNI DI ECCELLENZA: IL CENTENARIO DELLA BOTTIGLIERIA MIGONE



Un secolo di storia nel cuore di Genova



Nel **2025**, la Bottiglieria Migone celebra un traguardo storico: **100 anni di attività**. Fondata nel **1925**, questa enoteca è una delle più antiche di Genova e della provincia, testimone di un secolo di tradizione enologica e punto di riferimento per gli amanti del vino. Situata in **Piazza San Matteo 4/6R**, nel cuore del centro storico, la Bottiglieria Migone ha mantenuto intatta la sua identità pur adattandosi ai

cambiamenti nel tempo. Ancora oggi, la sua cantina **vanta oltre duemila etichette**, con una selezione di vini liguri, italiani e internazionali, oltre a champagne, distillati e liquori pregiati. Tra le sue bottiglie, figurano anche **esemplari antichi di straordinario valore storico e collezionistico**, veri e propri pezzi unici che raccontano un secolo di tradizione vinicola.

Le Origini della Bottiglieria Migone

Fondata nel **1925**, la **Bottiglieria G. Migone** nasce come una delle prime e più prestigiose enoteche di Genova e della provincia. L'intento è chiaro fin dall'inizio: selezionare e offrire i migliori vini, con una particolare attenzione alle **etichette liguri** e ai prodotti di alta qualità.



L'enoteca si afferma rapidamente grazie alla sua posizione strategica, nel cuore del centro storico di Genova, una zona da sempre frequentata da mercanti, viaggiatori e appassionati di enogastronomia. In pochi anni, la Bottiglieria Migone diventa un punto di riferimento per chi cerca **vini d'annata, distillati e liquori rari**, affermandosi come una delle più importanti enoteche della città. Negli anni, il locale continua a crescere, mantenendo sempre il suo stile sobrio ed elegante. Il rapporto con la clientela si basa sulla competenza e sulla capacità di offrire **consigli mirati**, aiutando i clienti a scegliere il vino perfetto per ogni occasione.

Una Cantina d'Ecceellenza con Bottiglie da Collezione

La Bottiglieria Migone si distingue per la sua **selezione di vini**, che rappresenta un viaggio attraverso la cultura enologica italiana e internazionale. Ancora oggi, la sua cantina ospita **oltre duemila etichette**, con particolare attenzione ai vini liguri, tra cui:

- Cinque Terre DOC
- Cinque Terre DOC Sciacchetrà
- Colline di Levante DOC



- Colli di Luni DOC
- Golfo del Tigullio DOC
- Riviera Ligure di Ponente DOC

Oltre ai vini regionali, la Bottiglieria offre una selezione di grandi vini italiani, dai rossi toscani e piemontesi fino ai vini delle isole e del sud Italia. Non mancano poi etichette internazionali, champagne di pregio e una vasta gamma di **distillati, liquori e amari** provenienti dai migliori produttori.

Uno degli aspetti più affascinanti della Bottiglieria Migone è la presenza di **bottiglie storiche e d'annata, autentici pezzi da collezione**, che rendono la sua cantina un vero tesoro per intenditori e collezionisti. Alcuni di questi vini, gelosamente custoditi, rappresentano un patrimonio enologico di inestimabile valore, testimoniando l'evoluzione del gusto e delle tecniche di vinificazione nel corso del tempo.

Questa cura nella selezione rende la Bottiglieria Migone **un punto di riferimento per intenditori, collezionisti e semplici appassionati**, garantendo un assortimento di altissimo livello per ogni esigenza e fascia di prezzo.

L'Enoteca nel Centro Storico di Genova

Il fascino della Bottiglieria Migone è legato anche alla sua sede: un **edificio quattrocentesco** nel cuore del centro storico di Genova, in **Piazza San Matteo**. Questo contesto storico, ricco di atmosfera, aggiunge ulteriore valore all'enoteca, che conserva ancora oggi il suo **stile elegante e raffinato**.

Nel 2001, il locale è stato ristrutturato con un restauro attento che ha mantenuto l'essenza storica dell'edificio, preservando elementi originali come **le ciappe in ardesia, il cotto siciliano e le travi in legno a vista**.

Il connubio tra tradizione e modernità si riflette anche nel servizio offerto dalla Bottiglieria: **il personale, altamente qualificato, è sempre pronto a consigliare i clienti con competenza, offrendo suggerimenti su abbinamenti e caratteristiche delle diverse etichette**.

**Piazza di S. Matteo, 4-6 R
Tel. +39 010 247 3282**

**www.migoneristoranteenoteca.it
migoneenotecaristorante@gmail.com**



Un Secolo di Eccellenza e Tradizione

Il centenario della **Bottiglieria Migone** non è solo una celebrazione della sua lunga storia, ma anche una conferma della sua **importanza nella scena enogastronomica genovese**. Con **cento anni di esperienza**, il locale ha saputo mantenere viva la propria identità, offrendo **qualità, tradizione e innovazione** in un ambiente ricercato e accogliente. Ancora oggi, la **Bottiglieria Migone** è un punto di riferimento per chi cerca un vino di qualità, una bottiglia da collezione o semplicemente il consiglio di esperti che portano avanti una tradizione centenaria.



Dal Vino alla Tavola: L' Evoluzione della Bottiglieria Migone

Pur restando fedele alla sua vocazione di enoteca, nel corso del tempo la Bottiglieria Migone ha ampliato la propria offerta, affiancando alla vendita di vini un'accurata selezione di **prodotti gastronomici** e, successivamente, la possibilità di degustare le etichette proposte. Questa evoluzione ha portato alla nascita del **Ristorante Enoteca Migone**, che, senza

snaturare l'anima della storica bottiglieria, ha aggiunto un'esperienza culinaria alla già eccellente proposta enologica. Oggi, il ristorante affianca all'enoteca una cucina che celebra la **tradizione ligure**, con piatti di pesce fresco, pasta fatta in casa e specialità rivisitate con un tocco di modernità. Tuttavia, la **vera anima della Bottiglieria Migone rimane la sua cantina**, che continua a essere il cuore pulsante del locale, con una selezione ineguagliabile di vini e distillati.



*Da un secolo al servizio della tradizione e della qualità:
buon centenario, Bottiglieria Migone!*

DA ESSENZIALMENTE È SCOPPIATA LA PRIMAVERA...



Da EssenzialMente, Beauty Center e City Spa, è scoppiata la primavera, il momento perfetto per prendersi cura di sé.

La natura si risveglia in un tripudio di colori e profumi, e la nostra pelle ha bisogno di attenzioni particolari per adattarsi al cambiamento di stagione.

Il centro estetico, in questo periodo dell'anno, diventa un alleato prezioso per prendersi cura della pelle e prepararla all'esposizione alla luce solare.

Dopo il freddo invernale, la nostra epidermide tende a risultare spenta, secca e meno elastica e, a causa dell'aumento delle temperature e delle ore di luce, è fondamentale adattare la propria skincare routine per mantenerla sana e luminosa.

Cosa fare per accompagnare dolcemente la nostra epidermide al cambiamento di stagione?

Ecco alcuni consigli:

1. Esfoliazione Dolce per Rinnovare la Pelle

L'inverno lascia spesso uno strato di cellule morte che rende la pelle opaca; Essenzialmente propone un trattamento

esfoliante professionale, per eliminare impurità e stimolare il rinnovamento cellulare, donando al viso freschezza e luminosità.

2. Idratazione Profonda e Leggera

In primavera, è utile sostituire le creme più ricche, usate in inverno, con formulazioni più leggere, a base di acido ialuronico, aloe vera o estratti floreali, che idratano senza appesantire.

Il centro estetico propone trattamenti con maschere e sieri concentrati, perfetti per restituire elasticità alla pelle.

3. Protezione Solare: un Must-Have Quotidiano

Con l'aumento dell'esposizione al sole, la protezione solare diventa essenziale per prevenire macchie e invecchiamento precoce. Essenzialmente propone ai suoi ospiti trattamenti specifici per uniformare l'incarnato e ridurre discromie causate dall'esposizione ai raggi UV.

4. Trattamenti Detox e Ossigenanti

Dopo mesi in ambienti chiusi e con poco ossigeno, anche la pelle ha

bisogno di respirare. I trattamenti ossigenanti e detox, spesso arricchiti con estratti di piante e fiori, aiutano a purificare la pelle e a donarle nuova vitalità.

Quest'anno l'arrivo della Primavera è sottolineato dalla presenza di Euroflora, un evento che celebra il legame tra uomo e natura, offrendo spunti per una bellezza più naturale e sostenibile.

I colori e i profumi dei fiori, con le loro importanti proprietà, hanno ispirato nuovi trattamenti estetici basati sui principi attivi delle piante; ingredienti come la lavanda, la rosa e il tè verde, protagonisti di molte formulazioni cosmetiche, ci ricordano come la natura sia una fonte inesauribile di benessere per la pelle e lo spirito.

Lasciandosi ispirare dalla bellezza dei fiori, Essenzialmente offre una **promozione imperdibile** ai clienti storici del Centro ed ai nuovi clienti: **presentandosi con il biglietto di ingresso dell'Euroflora si avrà diritto ad uno sconto del 10% su qualsiasi trattamento viso o corpo, dedicato al risveglio primaverile della pelle.**

- Trattamento esfoliante viso e corpo
- Trattamento linfodrenante viso e corpo
- Trattamento idratante intensivo
- Trattamenti per il Corpo: Scrub e Idratazione
- Skincare profonda viso

Essenzialmente, Beauty Center e City SPA vi aspetta in Via Carlo Barabino 1R - Genova con le sue Consulenti Estetiche, per programmare con voi **un primavera in bellezza!**

Essenzialmente, Beauty Center & City SPA

+39.3467079368 +39.010.0920069

Posteggio privato

ROLLI DAYS E EUROFLORA: GENOVA CELEBRA ARTE E NATURA

**PALAZZI STORICI E VILLE FIORITE SI SVELANO AL PUBBLICO TRA
PERCORSI GUIDATI, APERTURE SERALI E GIARDINI D'INCANTO**



Dal 24 aprile al 4 maggio 2025, Genova si trasforma in un grande palcoscenico dedicato alla bellezza: la città accoglie infatti due eventi d'eccezione che intrecciano **arte, paesaggio e patrimonio culturale**. Da una parte, la **tedicesima edizione di Euroflora**, la celebre mostra internazionale di **florovivaismo**, anima i **Parchi di Nervi** con installazioni floreali e allestimenti scenografici; dall'altra, i **Rolli Days** primaverili offrono l'opportunità di esplorare **palazzi nobiliari e ville suburbane**, con **visite guidate gratuite** che raccontano una storia di fasto e raffinatezza unica in Europa.

Nei fine settimana del 26-27 aprile e 3-4 maggio, porte aperte ai **Palazzi dei Rolli** e alle ville con **giardini storici**: spazi in cui l'equilibrio tra **architettura e natura** riflette l'ideale rinascimentale dell'armonia, ma anche il desiderio, tutto seicentesco, di coniugare **prestigio e contemplazione**. Le decorazioni interne – **affreschi, stucchi, soffitti dipinti** – richiamano spesso **paesaggi arcadici, mitologie vegetali, illusioni prospettiche** di giardini e padiglioni. In alcuni casi, la natura non è solo rappresentata, ma incorporata negli stessi spazi abitativi: **ninfei, logge, terrazze pensili** dialogano con l'ambiente urbano e lo arricchiscono.

Le visite sono curate dai

Divulgatori Scientifici, giovani studiosi e studiose formati in un percorso rigoroso e multidisciplinare che rende ogni visita un'esperienza **coinvolgente, personalizzata e accurata**. A loro si deve la qualità di una narrazione che intreccia **storia dell'arte, architettura, società e costume**, restituendo ai visitatori il senso profondo di una **civiltà dell'ospitalità**. L'**apertura straordinaria in orario serale** (venerdì 26 e sabato 27 aprile) aggiunge un ulteriore elemento di fascino: luci soffuse, silenzi urbani e atmosfere rarefatte accompagnano il pubblico alla scoperta degli interni più suggestivi.

Il calendario dei siti visitabili è ricchissimo: da **via Garibaldi** – cuore del **barocco genovese** – ai palazzi dei quartieri storici, fino alle **ville di Albaro, Sampierdarena e San Fruttuoso**, molte delle quali affacciate su **parchi, giardini e terrazze pensili**. Alcuni itinerari sono interamente dedicati alla riscoperta degli spazi verdi: è il caso di **Villa Spinola di San Pietro**, dove sarà proiettato un documentario prodotto dagli studenti di un laboratorio permanente, con **ricostruzioni in 3D** dell'antico paesaggio urbano circostante, basate sulla **mappa vinzoniana del 1757**. A queste proposte si affiancano i **laboratori di restauro**, i **focus tematici**, le visite a **luoghi meno noti** come l'**Antica Farmacia di Sant'Anna** e la **Basilica di Carignano**, che aprono uno squarcio sulla **storia religiosa, scientifica e sociale** della città. È un'occasione rara per scoprire come, accanto ai fasti dell'aristocrazia, Genova abbia coltivato un patrimonio di **conoscenze, saperi e devozioni** che abbracciano l'intero spettro della vita urbana tra Cinque e Settecento. I **Rolli Days** nascono dalla riscoperta dei **registri ufficiali** ("rolli") creati nel 1576 dalla **Repubblica di Genova** per designare le dimore aristocratiche destinate ad accogliere **ospiti illustri**. Un modello di **ospitalità pubblica obbligatoria**, tanto originale da attirare l'attenzione internazionale già all'epoca, celebrato da artisti come **Peter Paul Rubens**. Dal 2006, **42 di questi palazzi** sono stati dichiarati **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**, riconoscimento che ha dato ulteriore impulso alla valorizzazione di questo straordinario sistema urbano.

L'**ingresso ai siti è gratuito** (salvo dove diversamente indicato) e le **prenotazioni online saranno attive a partire da martedì 15 aprile alle ore 9:00**. È possibile costruire liberamente il proprio **itinerario**, scegliendo **giorno, ora e luoghi di visita**, fino a esaurimento posti. A conferma dell'avvenuta prenotazione, si riceverà un'e-mail da esibire all'ingresso, in formato **digitale o cartaceo**. Per

In alto: Palazzo Doria - Prefettura (Foto di A.Preziuso);
In basso: Palazzo Pallavicini - Agostino (Foto di Argurio);
Nella pagina precedente: Palazzo Balbi - Palazzo Reale (Foto di A.Caneva)





chi desidera esplorare più sedi in una sola giornata, è consigliabile pianificare gli spostamenti con attenzione, tenendo conto delle **distanze** e dei **tempi di visita**. Oltre alla bellezza architettonica, ciò che rende i **Rolli Days** un appuntamento tanto amato è l'intelligenza della loro formula: un evento **gratuito** e **accessibile**, che coniuga **rigore scientifico** e **apertura al grande pubblico**, e che si fonda sul desiderio di **condividere**, **raccontare** e **rendere vivo** un patrimonio che per troppo tempo è rimasto silenzioso. Visitare un **Palazzo dei Rolli** oggi significa entrare, anche solo per un'ora, nella **vita di una città** che ha saputo fare della cultura una forma concreta di **civiltà**.

IL PROGRAMMA
ROLLI DAYS 26-27 APRILE / 3-4 MAGGIO 2025

Palazzo Antonio Doria Spinola

Largo Eros Lanfranco, 1
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)
Nota: I visitatori saranno sottoposti a controlli di sicurezza e del documento di identità dal personale di polizia in servizio.

Palazzo Agostino Pallavicino

Via Garibaldi, 1
Orari: sabato 26 e domenica 27 aprile, ore 10:00 – 19:00

Palazzo Spinola Gambaro

Via Garibaldi, 2
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Lercari Parodi

Via Garibaldi, 3
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Tobia Pallavicino

Via Garibaldi, 4
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Nicosio Lomellino

Via Garibaldi, 7
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)
Note: Sarà possibile accedere con biglietto scontato alle seguenti aree: visita guidata del primo piano nobile con gli affreschi di Bernardo Strozzi, tour sulle 5 Famiglie che hanno abitato il palazzo e focus sugli spazi verdi esterni. Inoltre, saranno disponibili approfondimenti sulle decorazioni barocche delle sale e sulla storia delle trasformazioni architettoniche del palazzo nel tempo. Tariffa scontata: 8 euro (comprensiva di visita guidata). Durata: 60 min ca.
Prenotazioni dal 14 aprile 2025 via email a lomellino@studiobc.it o telefonicamente al numero 010 0983860.

Palazzo Bianco e Tursi

Via Garibaldi, 9
Orari: 10:00 – 18:00 (tutti e quattro i giorni)
Nota: Durante i Rolli Days, le visite avranno una durata di 50 minuti e seguiranno un percorso specifico attraverso alcune opere selezionate. La visita del Museo non sarà possibile in autonomia e le mostre temporanee non saranno visitabili.

Palazzo Baldassarre Lomellini

Via Garibaldi, 12
Orari: 09:30 – 10:30 / 13:30 – 15:30 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Rosso

Via Garibaldi, 18
Orari: 10:00 – 18:00 (tutti i giorni)
Nota: Durante i Rolli Days, sarà possibile visitare il palazzo esclusivamente con visite guidate della durata di 45 minuti. L'accesso alle collezioni sarà limitato a percorsi predefiniti e non sarà consentita la visita libera. Le mostre temporanee non saranno accessibili.

Palazzo della Meridiana

Salita San Francesco, 4
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti i giorni)
Note: Atrio e colonnato visitabili gratuitamente. Per il Salone del Cambiaso, Sala Calvi e Frutteto: biglietto 3 euro (bambini sotto i 6 anni gratis). Mostra “Gli eredi dei macchiaioli” con biglietto ridotto 10 euro, mostra + palazzo 12 euro.

Palazzo Balbi Senarega

Via Balbi, 4
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Museo di Palazzo Reale

Via Balbi, 10
Orari: 9:00 – 19:00 (sabato 3 maggio) / 13:30 – 19:00 (domenica 4 maggio)
Note: a partire dal 14 aprile 2025, per visitare i Musei Nazionali di Genova sarà necessaria la prenotazione online. I link per accedere alle biglietterie online saranno pubblicati nei prossimi giorni. Sabato 3 maggio, i musei saranno aperti dalle 9:00 alle 19:00, con un costo di ingresso di 2 euro per ciascun museo. La prenotazione online è obbligatoria. Domenica 4 maggio, l'orario di apertura sarà dalle 13:30 alle 19:00. In questa giornata, l'ingresso sarà gratuito in occasione dell'iniziativa ministeriale #Domenicalmuseo, ma la prenotazione online rimane obbligatoria. Infine, per il weekend del 26 e 27 aprile 2025, i Musei Nazionali di Genova saranno accessibili con la normale bigliettazione, senza necessità di prenotazione anticipata.



In alto: Palazzo Pallavicini - Camera di Commercio (Foto di A. Preziuso);
In basso: Palazzo Balbi - Palazzo Reale (Foto di A. Caneva);
Nella pagina precedente in alto:
Palazzo Pallavicini - Agostino (Foto di Argurio);
in basso: Palazzo Luca Grimaldi - Palazzo Bianco (Foto di E. Fichera)

Palazzo Gio Battista Centurione Pitto

Piazza Fossatello, 3
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti i giorni)

Galleria Nazionale di Palazzo Spinola

Piazza Pellicceria, 1
Orari: 9:00 – 19:00 (sabato 3 maggio) / 13:30 – 19:00 (domenica 4 maggio)
Note: a partire dal 14 aprile 2025, per visitare i Musei Nazionali di Genova sarà necessaria la prenotazione online. I link per accedere alle biglietterie online saranno pubblicati nei prossimi giorni. Sabato 3 maggio, i musei saranno aperti dalle 9:00 alle 19:00, con un costo di ingresso di 2 euro per ciascun museo. La prenotazione online è obbligatoria.



In alto: Palazzo Angelo Giovanni Spinola (Foto di L. Zeppa);
In basso: Palazzo Bianco - Gairdini dall'alto (Foto di G.P. Cavalieri)

Domenica 4 maggio, l'orario di apertura sarà dalle 13:30 alle 19:00. In questa giornata, l'ingresso sarà gratuito in occasione dell'iniziativa ministeriale #Domenicalmuseo, ma la prenotazione online rimane obbligatoria. Infine, per il weekend del 26 e 27 aprile 2025, i Musei Nazionali di Genova saranno accessibili con la normale bigliettazione, senza necessità di prenotazione anticipata.

Palazzo Gio Battista Grimaldi
Vico San Luca, 4
Orari: 10:00-19:00 (sabato 26 e domenica 27 aprile)

Palazzo Lomellini Patrone
Largo Zecca, 2
Orari: 10:00 – 13:00 e 14:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Ambrogio Di Negro
Via San Luca, 2
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Spinola Franzone – Consigliato da Radio Monte Carlo
Via Luccoli, 23
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Doria Carcassi – Consigliato da Radio Monte Carlo
Via David Chiossone, 10
Orari: sabato ore 10:00 – 17:00, domenica ore 10:00-19:00

Palazzo Lauro
Piazza della Nunziata, 5
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Doria De Ferrari – Consigliato da Radio Monte Carlo
Piazza De Ferrari, 3
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Palazzo Sinibaldo Fieschi
Via San Lorenzo, 17
Orari: sabato 26 e domenica 27 aprile, ore 10:00-12:30 e 14:30-19:00

Palazzo Cattaneo Della Volta
Piazza Cattaneo, 26
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Albergo dei Poveri
Ingresso da Corso Dogali, 1
Orari: 9:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)
A pagamento Biglietto: 5 euro da acquistare in loco.

Info: 3288603901

Teatro Carlo Felice
Ingresso principale, lato Largo Alessandro Pertini
Orari: 10:00 – 19:00 (sabato 26 aprile e sabato 3 maggio) / 10:00 – 14:00 (domenica 27 aprile) / 10:00 – 18:30 (domenica 4 maggio)

Archivio di Stato
Via Santa Chiara, 28r
Orari: 10:00-18:00 (tutti e quattro i giorni)

Basilica di Carignano – Kalatà Experience
Ingresso laterale, lato Via Alghero
Orari: 10:00 – 11:30 / 15:00 – 16:30 / 16:30 – 18:00 (tutti i

giorni)
A pagamento Biglietto: 6, euro pagabile in loco con contanti o carte. Uso di scarpe comode consigliato.

Villa del Principe
Piazza del Principe, 4
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)
A pagamento Biglietto: 6 euro da acquistare in loco.

Villa Pallavicino delle Peschiere
Via San Bartolomeo degli Armeni, 5
Orari: 10:00 – 19:00 (sabato 3 e domenica 4 maggio)

Villa Centurione Doria
Piazza Bonavino, 7

Orari: da definire

Villa Sciallero Carbone
Giardini Gianni Rodari, 6
Orari: sabato 3 e domenica 4 maggio, ore 10:00-19:00

Villa Centurione del Monastero – Consigliato da Radio Monte Carlo
Piazza del Monastero, 6
Orari: sabato 3 e domenica 4 maggio, ore 10:00-19:00

Villa Imperiale Scassi
Largo Pietro Gozzano, 3
Orari: sabato 3 e domenica 4 maggio, ore 10:00-19:00

Villa Spinola di San Pietro
Via Spinola di San Pietro, 1



SHOWROOM ABITI DA SPOSA E SPOSO
Corso Torino 2/1A, Genova ~ Tel. 3911244064



In alto: Palazzo Antonio Doria - Prefettura, Cortile (Foto di C.A. Alessi);
In basso: Palazzo Antonio Doria - Prefettura,
Sala Arazzi (Foto di C.A. Alessi)

Orari: 10:00 – 19:00 (sabato 26 e domenica 27 aprile)
Evento speciale: sarà possibile, contestualmente alla visita, assistere alla proiezione di un documentario prodotto dagli allievi partecipanti al laboratorio permanente dedicato al patrimonio storico delle ville antiche di San Pier d’Arena, dal titolo “Villa Spinola di San Pietro e le sue adiacenze”. Nel documentario, gli studenti presentano quelli che erano i dintorni di Villa Spinola nel corso del Settecento, soffermandosi su una sintetica descrizione di una ventina di ville monumentali con relativa estensione dei giardini. La descrizione, realizzata nei luoghi fisici un tempo occupati da ville ora scomparse e dai giardini, con richiami alle vestigia (muri, ninfei, torri) ancora leggibili, è impreziosita da una ricostruzione in 3D dell’intero circondario di villa Spinola, dalla Lanterna con la collina di San Benigno e le alture a monte fino a Villa Imperiale Scassi detta “La Bellezza”. Tale ricostruzione è una fedele riproduzione in 3D della mappa cartografica di Matteo Vinzoni del 1757, che consente di orientarsi visivamente sugli spazi e su una realtà che, allo stato attuale delle cose, è praticamente impossibile ricostruire con l’aiuto della sola immaginazione.

Villa Musso Piantelli
Corso De Stefanis, 8
Orari: 10:00 – 19:00 (sabato 26 e domenica 27 aprile)

Villa Imperiale di Terralba
Ingresso da Via dell’Albero d’Oro, Via San Fruttuoso, 100
Orari: 10:00 – 19:00 (sabato 3 e domenica 4 maggio)

Villa Giustiniani Cambiaso
Via Montallegro, 1
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)

Villa Sauli Bombrini Doria
Via Albaro, 38
Orari: 10:00 – 19:00 (solo sabato 3 maggio)

Villa Durazzo Bombrini – Consigliato da Radio Monte Carlo
Via Lodovico Antonio Muratori, 5
Orari: 10:00 – 19:00 (Sabato e Domenica)

Abbazia di San Nicolò del Boschetto
Via del Boschetto, 29
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)
Basilica di Santa Maria delle Vigne e Chiostro dei Canonici
Vico del Campanile delle Vigne, 5
Orari: 10:00 – 19:00 (sabato 26 aprile e sabato 3 maggio). 12:00 – 19:00 (domenica 27 aprile e domenica 4 maggio)



Chiostro dei Canonici – Museo Diocesano
Via Tommaso Reggio, 20r
Orari: 10:00 – 19:00 (tutti e quattro i giorni)
Nota: La visita comprenderà solo il Chiostro dei Canonici e il percorso sul Cardinale Boetto. Il Museo sarà visitabile con biglietto acquistabile in loco.



A destra: Palazzo Lercari Parodi (Foto di S.Bucciero);
A sinistra: Palazzo Giorgio Spinola (Foto di S.Bucciero)



Presso la nostra sede è possibile sottoporre la tua vettura a controlli periodici per garantire nel tempo il perfetto funzionamento delle parti meccaniche:
• Controllo e sostituzione freni • Sostituzione filtri • Cambio olio motore • Controllo liquidi • Tagliandi • Trattamenti Ossidrogeni per motori • Riparazione elettronica e meccanica



Una manutenzione frequente, oltre ad offrire una maggiore sicurezza stradale, consente di risparmiare denaro e di allungare la vita della tua auto.
Tutti i prodotti che utilizziamo sono di prima qualità e delle migliori marche al fine di garantire prestazioni ottimali.



Se ti si accende una spia o semplicemente una luce non funziona Officina Struppa ha la soluzione:
• Diagnosi computerizzate • Controllo e sostituzione batteria • Sostituzione luci • Riparazione e ricarica climatizzatori anche nuovi impianti • Installazione impianti stereo • Installazione sensori di parcheggio • Installazione navigatori satellitari



Officina Struppa è specializzata nell'assistenza e installazione di impianti GPL, sostituzione decennale serbatoi.
Il GPL rappresenta una validissima alternativa ai motori a benzina pur garantendo le stesse prestazioni.
Inoltre non inquina, riduce il consumo di olio e assicura lunga vita al motore della tua auto.

OFFICINA STRUPPA
Davide Bianco



Via Augusto Pedullà, 93 • 16165 Genova
CELL. + 39 349 686 5286 + 39 348 700 2602

CONTATTACI:
officinastruppasrls@gmail.com
davide@struppastyle.it

I SERVIZI DI RIPARAZIONE E DIAGNOSTICA
MECCANICA ED ELETTRONICA
RIGUARDANO AUTO, SUV, FUORISTRADA
E VEICOLI COMMERCIALI A BENZINA, DIESEL,
GPL E METANO





ph. Enrico Dal Zotto Studio - Firenze

Il futuro è negli occhi di chi guarda.

Vedere Oltre è un'attitudine, per questo partiamo da ciò che ancora non si vede.
Creiamo soluzioni per porte che ridefiniscono gli spazi di domani.



Scopri le soluzioni per porte scorrevoli a scomparsa e battenti
dal nostro rivenditore di fiducia:



RAO COMMERCIALE | Via G. Adamoli, 421 - Genova | Tel. 010 83 64285 | info@raocommerciale.it | www.raocommerciale.it

BAROLO DAMILANO, ELEGANZA E TERRITORIO NEL CALICE

UNA SERATA ESCLUSIVA CON LA FIS LIGURIA PER SCOPRIRE LA
COMPLESSITÀ DEI **BAROLO 2020 FIRMATI DAMILANO**

DI VIRGILIO PRONZATI



L'ultima serata del ciclo di degustazioni guidate promosse mensilmente da **Roberta Bonasegale**, presidente della **FIS Liguria**, ha celebrato la personalità e la complessità dei Barolo della storica cantina **Damilano** di Barolo. Nel salone dell'**Hotel Holiday Inn** di via Milano 47, a Genova, sommelier FIS, degustatori esperti, enotecari, appassionati e alcuni giornalisti hanno partecipato a un'esclusiva degustazione di sei vini: un **Langhe Doc Nebbiolo 2022** e un'**orizzontale di cinque Barolo Docg** dell'eccellente annata 2020. Come di consueto, Roberta Bonasegale ha presentato e guidato l'evento insieme a **Massimo Biletto**, docente FIS ed esperto dei grandi vini albesi e internazionali.

Ospite d'onore della serata è stato **Guido Damilano**, patron dell'omonima azienda, che ha saputo coinvolgere i partecipanti con un racconto appassionato della storia aziendale, del vitigno **Nebbiolo**, del territorio delle **Langhe** e, soprattutto, delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA)** del Barolo – l'equivalente dei cru nei grandi vini d'Oltralpe. Le MGA, istituite nel 2010, sono attualmente **181 per il Barolo** e **66 per il Barbaresco**. Una curiosità emblematica: già nel 1700, i produttori albesi avevano intuito il valore delle singole zone. Lo dimostra una bottiglia di **Barolo con etichetta "Cannubi 1752"**, prova che il concetto di MGA esisteva, inconsapevolmente, già da quasi tre secoli. In epoca moderna, fu l'enotecnico **Renato Ratti** a intraprendere

un fondamentale lavoro di ricerca e mappatura delle zone più vocate. Ma veniamo al cuore della serata: la degustazione dei sei vini **Damilano**, tutti ottenuti da Nebbiolo coltivato in diversi comuni della zona del Barolo e **serviti con cura dai sommelier FIS di Genova**.

LANGHE DOC NEBBIOLO 2023 "MARGHE"

All'aspetto: limpido, di colore granato vivo con orlo aranciato.

Al naso: intenso, persistente e fine, con sentori di **mora di rovo, gelso, corbezzolo, cioccolato, liquirizia** e piacevole nota terrosa.

In bocca: secco e fresco, sapido, giustamente tannico, caldo, pieno ma snello, di buona persistenza.

Retrogusto: vena tannica e note fruttate e speziate.

BAROLO DOCG LECINQUEVIGNE 2020

All'aspetto: limpido, granato con orlo aranciato.

Al naso: intenso e persistente, con note di **frutti rossi** boschivi essiccati, **genziana, arancia candita**,

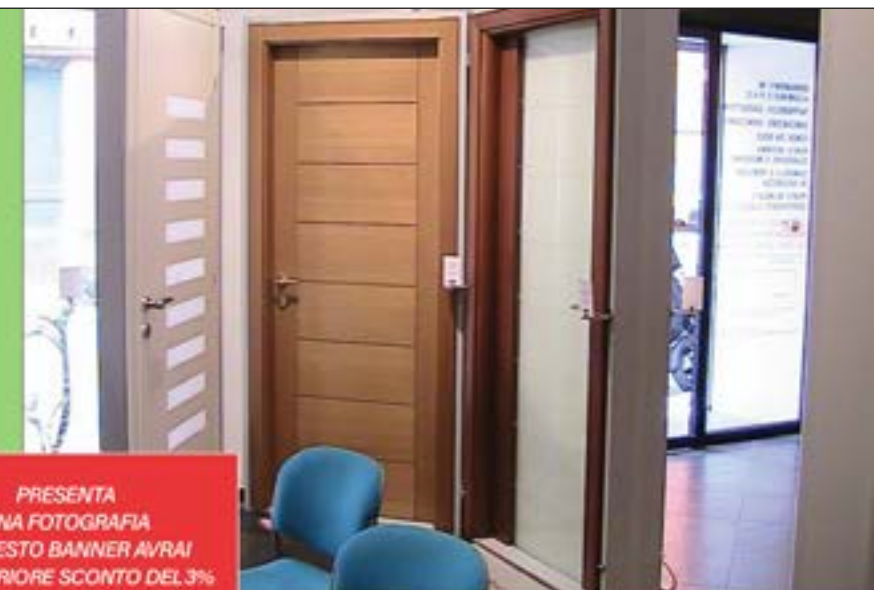
In alto: Roberta Bonasegale presidente FIS Liguria presenta la serata dedicata al Barolo;
In basso: I tre relatori con i sommelier di servizio;
Nella pagina precedente: Guido Damilano, Roberta Bonasegale, Massimo Biletto ed i vini degustati



Genova Sestri Ponente
Via Ursone da Sestri, 33/35R
Tel. 010.653.1692
cpsystem serramenti@gmail.com

C.P. SYSTEM

- SERRAMENTI IN ALLUMINIO E PVC
- PORTE INTERNE E BLINDATE
- CASSETTONI E TAPPARELLE
- GRATE DI SICUREZZA
- ZANZARIERE



PRESENTA
UNA FOTOGRAFIA
DI QUESTO BANNER AVRAI
UN ULTERIORE SCONTO DEL 3%
IN GENOVA MAGAZINE 2025



C.P. SYSTEM È PRODUTTRICE DI
SERRAMENTI DA OLTRE 30 ANNI
VISITA IL NOSTRO SITO:
WWW.CPSYSTEMGE.COM

ALCUNI NOSTRI MARCHI

- VIGHI SECURITY DOORS
- SharkNet
- VP
- FERRERO LEGNO



Si.Lo. SRL
ASSICURAZIONI

📍 Mura delle Cappuccine, 37/2 - 16128 Genova

☎ Tel. + 39 010 565 562

✉ info@siload.it



ANGELO GRANELLO

CON QUASI TRENT'ANNI DI ESPERIENZA SI CONFERMA COME UNO DEI PRINCIPALI
ESPERTI NAZIONALI NEL SETTORE DELLE FIDEJUSSIONI AMBIENTALI

IL NOSTRO KNOW-HOW CI PERMETTE DI CONOSCERE LE POLIZZE MIGLIORI E LE COMPAGNIE PIÙ IDONEE
PER CAPIRE LE SOLUZIONI CHE MEGLIO SI ADATTANO ALLE SPECIFICHE ESIGENZE DEL NOSTRO CLIENTE, AL QUALE DOBBIAMO
FORNIRE UN SERVIZIO ARTICOLATO, UNA RISPOSTA IN TEMPI RAPIDI, CERCANDO DI OTTIMIZZARE I COSTI E DANDOGLI LA
CERTEZZA DI UN RISCONTRO POSITIVO.

GRAZIE AL NOSTRO IMPEGNO, MIGLIAIA DI AZIENDE POSSONO OPERARE SERENAMENTE, CERTE DI RISPETTARE
OGNI NORMATIVA E DI AVERE AL LORO FIANCO UN PARTNER DI ASSOLUTO VALORE.



Assicurazioni Agenzie e Consulenze a Genova



lieve boisée e balsamico.

In bocca: secco, sapido, fresco, giustamente tannico, pieno ma snello, equilibrato.

Retrogusto: fresco, tannico, con note fruttate e speziate.

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2020

All'aspetto: limpido, granato vivo con orlo aranciato.

Al naso: abbastanza intenso, persistente, fine, con **frutti rossi macerati, fieno di montagna, ciliegia sotto spirito, cioccolato fondente, tabacco biondo.**

In bocca: secco, sapido, fresco, un po' tannico, caldo, di grande struttura e persistenza.

Retrogusto: tannico, fruttato, vegetale e speziato. **Giovanissimo.**

BAROLO DOCG RAVIOLE 2020

All'aspetto: limpido, granato un po' scarico con orlo leggermente aranciato.

Al naso: abbastanza intenso e fine, ampio, con note di **ciliegia durona, anguria matura, fieno di montagna, mandorla, nocciola, liquirizia.**

In bocca: secco, fresco, sapido, equilibratamente tannico, pieno ma snello.

In alto: Guido Damilano patron dell'omonima azienda ultracentenaria;
In basso: L'intervento di Massimo Billetto, docente corsi FIS ed esperto dei grandi vini albesi e del mondo

Retrogusto: tannico, con note fruttate, vegetali e speziate. Giovane.

BAROLO DOCG CEREQUIO 2020

All'aspetto: limpido, granato vivo con orlo aranciato.

Al naso: leggermente etereo, abbastanza intenso e fine, con note di **corbezzolo, mirtillo, fieno di montagna, arancia candita, fiori secchi, liquirizia, cacao amaro.**

In bocca: secco, sapido, abbastanza fresco, giustamente tannico, pieno, persistente.

Retrogusto: tannico, con note fruttate, floreali-vegetali e speziate.

BAROLO DOCG CANNUBI 2020

All'aspetto: limpido, granato abbastanza vivo con orlo aranciato.

Al naso: discretamente intenso e molto fine, con sentori **floreali, fruttati e speziati:** fiori secchi, erbe balsamiche, ciliegia macerata, liquirizia, cacao.

In bocca: secco, sapido, fresco, piacevolmente tannico, caldo, di grande struttura ma ben armonico.

Retrogusto: tannico, con note fruttate, floreali-vegetali e speziate.

Come sempre, la degustazione si è conclusa con un assaggio di **formaggi e salumi tipici delle Langhe**, in perfetto abbinamento.



SUN & SHADE, LA QUALITA' A BORDO

TAPPEZZERIE NAUTICHE

Via Piantelli, 6 A/R, 16139 Genova (GE) - Italia
Tel. +39 010 0981384 • Cell. +39 348 338 5332
sito web: www.sunshade.it • email: info@sunshade.it

«Siamo nati nel 2009; siamo quindi un'azienda più giovane rispetto a tante altre imprese del nostro settore, che vantano una lunga storia ed esperienze familiari tramandate dai genitori ai figli. Nonostante questa premessa, siamo stati in grado di crescere notevolmente fino a diventare una società ben riconosciuta, apprezzata sia dai clienti privati, che dai cantieri». Così Renato esordisce nel presentare la propria realtà attiva nei settori della tappezzeria e delle coperture tecniche, specializzata, in particolare, nel settore nautico.

«Nell'agosto del 2021 - prosegue il titolare di Sun & Shade - abbiamo concretizzato il progetto, annunciato nel 2019, del cambio di sede. La nuova struttura, in cui siamo operativi dal settembre 2021, è a Genova, a circa 50 metri dalla sede precedente. La scelta di esserci trasferiti a così poca distanza è strategica perché aiuta i clienti a trovarci con facilità. La nuova sede è dotata di uno showroom, in cui è possibile toccare con mano i nostri prodotti. Gli uffici sono più ampi e comodi, mentre la produzione è migliorata; dalla progettazione, alla realizzazione alla messa in consegna, ogni fase è gestita accuratamente».

Sun & Shade ha clienti sia in Italia sia all'estero. «Il 20% circa dei nostri clienti sono stranieri, in genere società che gestiscono imbarcazioni grandi o il noleggio di barche», spiega De Pascale. «Abbiamo allargato il mercato anche grazie al passaparola tra i comandanti e cantieri».



L'Azienda genovese guidata da Renato De Pascale è leader nel settore dei tessuti e tappezzerie per la nautica e non solo. Una storia di successo nata da una grande passione



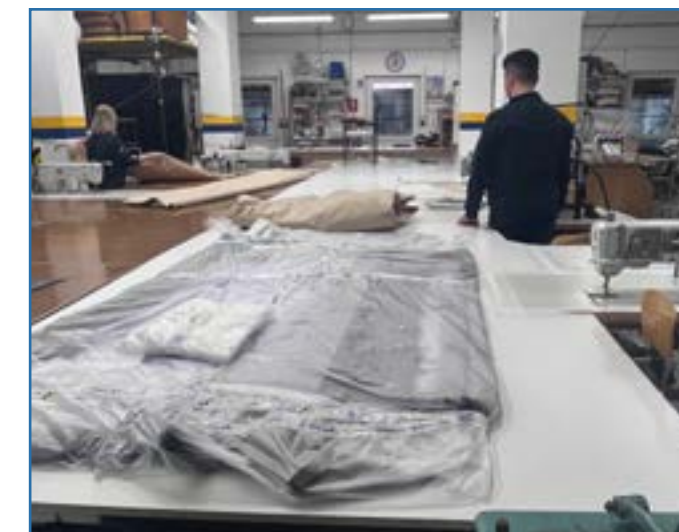
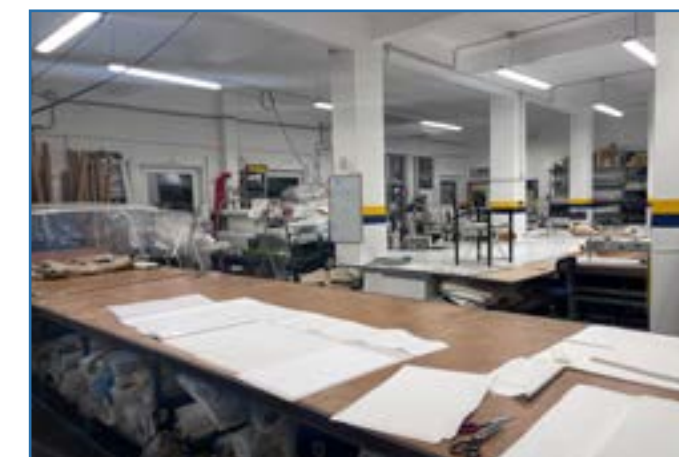
CUSCINERIE E DIVANI PER BARCHE
TENDALINI E BIMINI TOP
TAPPEZZERIE INTERNE
MOQUETTE PER USO NAUTICO
COPERTURE PER BARCHE
SPRAY HOOD E LAZY BAG



TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE VASTA GAMMA DI ACCESSORI

Sun & Shade si pregia di avere una vasta gamma di accessori: cuscinerie, reti ombreggianti, coperture, arredo imbottito nello spazio interno ed esterno dell'imbarcazione (divani, salottini, prendisole, cuscini per il fly, cuscini per il pozzetto di poppa ecc.)

Sun & Shade realizza tendalini su misura di ogni dimensione e tipologia, coperture per barche. È specializzato nelle tappezzerie interne: ciellini, pannelli rivestiti, testiere letto, tende e accessori come lenzuola su misura con logo personalizzato e ricamo; e asciugamani personalizzati di tutti i tipi e tessuti. Copri timone, copri boma, copri fly, coperture e chiusure totali del pozzetto, copri cuscini, copri strumenti, copri hard top, copri zattere, copri gommoni, copri tende ecc.



ANNA RISSO, SIRENA DEL GOLFO PARADISO

DALLA PASSIONE PER IL MARE ALLA FOTOGRAFIA SUBACQUEA:
RITRATTO DI UNA MODELLA TRA LIBERTÀ, GRAZIA E RESPIRO

DI ILVA MAZZOCCHI

In passato ci siamo già occupati di belle ragazze che amano farsi fotografare sott’acqua, perché il nostro collaboratore Gianni Riso, di Bogliasco, da anni si è specializzato nella fotografia con le modelle, e ha già immortalato una trentina di sirene. Chissà dove le trova? Beato lui. Sappiamo che è riuscito a fotografare sott’acqua perfino

la star Natalia Estrada, Eleonora Vallone e Antonella Elia. Dopo aver presentato Raffaella Baroncelli e Roberta Limardo, su questo numero la nostra Ilva Mazzocchi ci fa conoscere Anna Riso, di Bogliasco.

Quando e come hai iniziato a immergerti?

Ho iniziato nell’85, quasi per

gioco.

Che cosa ti ha attratto verso il mondo sommerso?

Sono nata e vivo in un borgo che si affaccia sul mare. Il mare è una passione trasmessa da mio padre, Alberto, fin da quando ero bambina. Sono convinta che sia un legame e una dimensione prenatale. Fa parte della mia vita.

Il rumore delle onde è stato e sarà sempre il sottofondo delle mie estati.

Dove ti immergevi prima di conoscere Gianni?

La confidenza con l’acqua è stata precocissima. Ho iniziato a tuffarmi e a nuotare prestissimo grazie a mio padre. Nell’adolescenza il nuoto è diventato anche disciplina agonistica. La scoperta delle immersioni vere e proprie è avvenuta più tardi, proprio grazie a Gianni Riso.

Ricordi il tuo primo incontro con Gianni e la sua prima proposta di posare per lui?

Lavoravo da alcuni anni nel mondo della pubblicità e della moda. A Genova si sfilava in Terrazza Martini, poi i campionari, gli spot televisivi. È nata così la passione per la fotografia e l’immagine. Un giorno d’estate... eravamo nel cuore degli anni ’80... una ragazza di nome Ilaria mi parlò di servizi fotografici realizzati sott’acqua da Gianni Riso. «Perché non provi anche tu?» «Perché no», risposi!

Le vostre prime foto: dove e come?

Una dose di coraggio, un soffio di leggerezza e i sogni di ragazza. Fu così che ci ritrovammo in gommone al



VICO DEI PROFUMI



Via di Scurreria 30R - Genova
Telefono: 010 794 2026
info@vicodeiprofumi.com - www.vicodeiprofumi.com

Profumi equivalenti di alta qualità e ampia scelta di candele di soia profumate.
Vico dei Profumi...trova la tua essenza!

PrivatAssistenza

Dal 1993 la Prima Rete Nazionale di Assistenza Domiciliare

**ASSISTENZA ANZIANI, MALATI E DISABILI**

**SERVIZIO BADANTE**

**INFERMIERE A DOMICILIO**

**SHOP AUSILI E PRODOTTI**

**ASSISTENZA OSPEDALIERA**



La cura di sempre, l'assistenza di domani.

CENTRO PRIVATASSISTENZA GENOVA LEVANTE

**010 2921553**

Corso Sardegna 266 R (GE)
Reperibilità 24 ORE SU 24

centro@genova.privatassistenza.it | privatassistenza.it

verde salvia bakery



Via Paolo Emilio Bensa, 36R
(Piazza della Nunziata)
Tel. 010.868.4171

Colazione
Pausa Pranzo
Aperitivo

NUGNES

IMPRESA EDILE

Geom.tra Salvatore NUGNES

- EDILIZIA IN GENERE
- INTERNI ED ESTERNI
- OPERE CONDOMINIALI, PRIVATI, ENTI
- IMPERMEABILIZZAZIONI
- MURATURE - PIASTRELLE
- COLORITURE - IMPIANTI - SCAVI

Formula chiavi in mano
Dalla progettazione alla consegna
Assistenza 360 gradi
Garanzia delle opere

Via Crimea 22 R, Genova
Tel. 010 8568843
Cell. 393 3373479
nugnes.srl@gmail.com
www.nugnesedilizia.it





affrontato le tue... pose?

All'inizio con un po' di timore... affrontare la profondità è sempre una sfida.

È stato difficile trovare l'intesa con il fotografo?

No, tutto si è svolto in modo molto naturale. Posare sott'acqua è completamente diverso: le pose sono più plastiche. Nella difficoltà devi raggiungere l'armonia.

Cosa ti ha spinto a posare, fuori e sott'acqua?

L'attrazione di posare sott'acqua è stata più forte, anche perché il confine con la disciplina sportiva è molto più sottile.

Quali sono le doti salienti di una modella subacquea?

Una modella subacquea è una donna di mare: deve amare il mare.

Qualche consiglio pratico per tutte le aspiranti modelle?

Siate sirene.

Le tue considerazioni sul rapporto fra fotografo e modella, con particolare riferimento all'azione sott'acqua?



largo di Pieve Ligure, nel mare blu del Golfo Paradiso. È stato quello lo scorcio delle prime immersioni e dei primi scatti. Eravamo diventate, probabilmente, tra le prime modelle subacquee.

Cosa ricordi del viaggio in Sardegna che hai fatto con lui?

In quell'occasione ho imparato davvero a immergermi. Gianni mi ha insegnato le tecniche di respirazione, la compensazione, i segreti della dimensione acquatica.

In pratica era la prima volta che posavi sott'acqua ed eri stata molto brava. Come hai



Tutto dev'essere calibrato sulla fiducia e sulla complicità. Sott'acqua, ovviamente, la parola è impossibile. Entrano in gioco i gesti, gli sguardi, la complicità.

Qual è la creatura marina che ami di più?

I delfini e le stelle marine.

Cosa si prova nel vedere la propria immagine in copertina?

Alla fine degli anni '80, in un'epoca pre-social, la copertina rappresentava davvero una conquista. Vedere la propria immagine in copertina è stata per me una gratificazione.

Sei favorevole al nudo sott'acqua?

Sì, l'acqua è naturalezza e libertà. Nulla, sott'acqua, appare volgare.

Ho sentito dire che Gianni Risso sta lavorando a un libro fotografico. Ti farebbe piacere se ci fossero anche delle tue foto?

Sicuramente! Un libro di fotografie è sempre un viaggio nella memoria. In questo caso, trattandosi di foto di un autore come Gianni Risso, sarebbero un tributo alla bellezza.



L'occasione d'Oro

Via SS. Giacomo e Filippo, 33/R, 16122 Genova

Tel: 010.831.8857 Cell: 366 .992.2997

loccasionedorogenova@gmail.com



SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO DI:

- oro, argento e diamanti
- gioielli e pietre preziose
- orologi di prestigio
- monete e medaglie
- oggetti d'epoca e collezioni

SERVIZI:

Valutazioni gratuite
Riparazioni di qualunque natura
Serietà e massima trasparenza
Pagamento subito e in contanti

CONTROCENONE 2025: GUSTO, SALUTE E CONSAPEVOLEZZA

UNA CENA RAFFINATA AL BRISTOL PALACE DI GENOVA PER CELEBRARE IL PIACERE DELLA TAVOLA IN CHIAVE SALUTARE

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO STUDIO UNO

In occasione delle festività di fine anno si tende, spesso e volentieri, a mangiare più del necessario. Peccati di gola che, con il tempo, non solo fanno salire l'ago della bilancia, ma possono provocare serie patologie come colesterolemia, glicemia elevata, ipertensione e altro ancora. Visite specialistiche annuali diventano quindi un obbligo. A dare corretta informazione è da sempre **Guglielmina Costi Monaci**, giornalista e presidente de **Il Piatto di Nettuno**, ideatrice – da oltre trentacinque anni – di importanti campagne alimentari, tra cui la notissima campagna nazionale sul pesce.

Una delle sue idee vincenti è il **Controcenone**. Per chi ancora non lo conoscesse, non si tratta di un movimento “contro” chi ama i bagordi, bensì di una proposta di **comportamento responsabile a tavola**, che unisce salute e piacere gastronomico. Un modo concreto per rimediare agli eccessi alimentari tipici delle festività, senza rinunciare alla convivialità. Lo scorso **31 gennaio**, l'atteso evento si è svolto in una delle eleganti sale del prestigioso **Hotel Bristol Palace** di Genova, magistralmente diretto da **Giovanni Ferrando**, fiore all'occhiello dell'ospitalità cittadina. Una **serata speciale con sorpresa**, caratterizzata da piatti raffinati ma equilibrati dal punto di vista nutrizionale, impreziosita dagli interventi di un noto professore e dalla presenza di personalità di spicco. Il salone era gremito. Tra gli invitati, numerose figure di rilievo nei campi della medicina, della politica e dell'imprenditoria. A dare inizio alla serata, la **sorpresa canora** riservata da Guglielmina Costi Monaci alle sue care socie: le applaudite esibizioni di tre giovani talenti dell'**All Voices Academy di Genova**. **Giovanni Sighinolfi** ha emozionato con *Smile*, **Alessandra Bozzo** ha interpretato *Senza far sul serio*, mentre **Ada Del Pazz** ha portato sul palco energia con *Get the party started*.

Con la consueta eleganza, Guglielmina Costi Monaci ha poi salutato i presenti, ringraziato il pubblico e presentato gli ospiti d'onore: l'assessore **Sonia**



Paglialunga, in rappresentanza del Comune di Genova; il prof. **Giuseppe Samir Sukkar**, primario di dietetica e nutrizione clinica dell'Ospedale San Martino e da sempre sostenitore del Piatto di Nettuno; la **dottoressa Leone Cencetti**, dermatologa di chiara fama; la naturopata **Fulvia Leone**; il **prof. Nicola Pellegrino**; l'ecclettica **Rosaria Mirone**, per anni

GOA IMMOBILIARE



VENDERE O COMPRARE ?

"Noi ci mettiamo la faccia"



010591323

www.goaimmobiliare.it

info@goaimmobiliare.it

Via dei SS. Giacomo e Filippo 24r



Le case sono la nostra passione

MANUZIO
P R A T I C H E
AUTO

Via Aldo Manuzio 114/R, Genova

+39 010.3514664

+39 347.7859388

mpapraticheauto@libero.it

I NOSTRI SERVIZI:

- ✓ Passaggio di proprietà
- ✓ Immatricolazione auto
- ✓ Visure PRA
- ✓ Conversioni patenti estere
- ✓ Riclassificazioni patente
- ✓ Richiesta duplicato patente
- ✓ Rinnovo patente
- ✓ Visita medica in sede



presidente dell'Auser, e lo stesso autore dell'articolo. Il momento centrale della serata è stata la **lectio magistralis** del **professor Sukkar**, che ha saputo coniugare rigore scientifico e tono divulgativo. Nel suo intervento, ha sottolineato l'importanza della **scelta qualitativa degli alimenti**, della stagionalità, dell'aumento del consumo di pesce, delle **corrette tecniche di cottura** e della **limitazione di carni**

In alto: L' intervento dell'Assessore Sonia Paglialunga;
In basso: Gli ospiti mentre ascoltano uno dei cantanti;
Nella pagina precedente: Guglielmina Costi Monaci con i cantanti



In alto: La presidente del Piatto di Nettuno
Guglielmina Costi Monaci mentre presenta la serata e gli ospiti;
In basso: Six. Sonia Paglialunga, Virgilio Pronzati,
Guglielmina Costi Monaci, Nicola Pellegrino e Giuseppe Samir Sukkar
autore della Lex magistralis

grasse e salumi. Fondamentale, naturalmente, anche il **controllo delle quantità**. A tutto ciò, se possibile, bisognerebbe aggiungere l'eliminazione del fumo, l'attività fisica regolare e un consumo moderato di alcol. La cena servita quella sera era un esempio concreto: **solo 900 calorie**, contro le 3000 e oltre di un tradizionale cenone di Capodanno. Il professor Sukkar ha poi accennato a una tendenza molto discussa: quella, diffusa tra i "vip", del **digiuno notturno dalle 18 alle 8**. Al di là della moda, si tratta

di un'abitudine che può apportare benefici significativi al metabolismo, in particolare nei soggetti diabetici, ma va comunque seguita sotto controllo medico.

Tra gli ospiti, anche **Gabriele Baracco**, già premiato da Guglielmina Costi Monaci alcuni anni fa quando era studente dell'Istituto Alberghiero di San Damiano d'Asti. Oggi è **laureato in scienze biologiche** e sta svolgendo il tirocinio presso l'ospedale di Alessandria in anatomia patologica, con particolare attenzione all'**adenocarcinoma del colon**.

Molto significativa anche la **positiva constatazione sullo stato di salute delle socie del Piatto di Nettuno**: donne distinte, di alto profilo socio-culturale e spesso di lunga esperienza di vita, tra cui **due centenarie**, tutte in ottima forma e con una grande voglia di vivere. In sintesi: **le cene del Piatto di Nettuno non allargano la vita, ma l'allungano**.

IL MENÙ DEL CONTROCENONE 2025: GUSTO LEGGERO E RAFFINATO

Le proposte del **Bristol Palace Hotel**, abbinate ai vini dell'**Azienda Agricola Ganaghello di Losi**, hanno saputo coniugare equilibrio calorico e piacere del palato.

Il **flûte di benvenuto** è stato accompagnato dalla **barchetta dei fritti** (cuculli, panissa e acciughe), abbinata allo **Spumante Brut Polvere di Stelle 2023**.

A seguire, una **mousse di stoccafisso "in branda"** su crostino di pane casereccio e polvere di olive taggiasche, quindi il raffinato **risotto Riserva San Massimo**, mantecato alla **prescinsêua** con crema di basilico, in abbinamento al **Colli Piacentini DOC Ortrugo 2023**.

Come piatto principale, un **filetto di ombrina boccadoro** in panure di erbe, con salsa agli agrumi e **patate fumé**, servito con **Colli Piacentini DOC Pinot Grigio 2023**.

Per concludere, una delicata **bavarese ai frutti di bosco**, abbinata al passito **Oro d'Inverno 2024**, seguita da **caffè con friandises**.

EVOÈ FESTIVAL 2025, RECCO CELEBRA GUSTO E TRADIZIONE

OLTRE 5.000 VISITATORI PER L'EVENTO DEDICATO ALL'ARTE GASTRONOMICA E AI PRODOTTI D'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

DI LUCA BARTESAGHI

Si è conclusa con grande successo la terza edizione dell'Evoè Festival – Arte Gastronomica e Prodotti d'Ecce

trasformato il cuore di **Recco** in un vero e proprio **palcoscenico del gusto**. Nella splendida cornice di **Piazza Nicoloso**, sabato 29 e domenica 30 marzo

2025, migliaia di visitatori hanno potuto immergersi in un viaggio tra sapori autentici, tradizione e innovazione culinaria, con un'ampia **copertura mediatica**



che ha amplificato la portata dell'iniziativa.

L'evento è stato organizzato dal **Consorzio della Focaccia di Recco col Formaggio**, che dal 2015 vanta il **marchio I.G.P.**, con il supporto istituzionale di **Comune di Recco**, **Regione Liguria**, **Città Metropolitana di Genova**, **Comune di Genova**, **Camera di Commercio di Genova**, **FIPE-Confcommercio Liguria** e **FEPAG-Confcommercio Genova**.

A condurre la manifestazione sono stati **Tinto** e **Lucio Bernini**, mentre un ruolo centrale nell'organizzazione e nell'accoglienza lo hanno avuto gli **studenti dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova** e della sede coordinata di **Camogli**. Oltre **trenta giovani** dei corsi di sala, cucina e ricevimento hanno contribuito con competenza ed entusiasmo alla riuscita dell'evento.

L'edizione 2025 ha registrato **oltre 5.000 presenze**, con una partecipazione vivace alle numerose attività in programma. La **risonanza mediatica** è stata notevole: più di **70 menzioni** tra articoli, post social, servizi fotografici e reportage, a conferma del crescente interesse verso l'**enogastronomia di qualità** e del ruolo strategico di Recco come **meta del gusto**.

Tra le attrazioni più seguite, gli **show cooking** hanno visto protagonisti chef di fama, panificatori e focacciai locali, che cucinando dal vivo hanno condiviso **storie, ricette e trucchi del mestiere**.

Molto apprezzato anche il **Salottino di Evoè Festival**,

Dall'alto al basso: La giuria;
I piatti degli chef;
Lucio Bernini e Virgilio Pronzati;
Nella pagina precedente: Studenti del Marco Polo





Cucina – Delegazione Genova Golfo Paradiso.

Grande attesa anche per le **eliminatorie del Campionato Mondiale del Pesto Genovese al Mortaio**, in collaborazione con l'Associazione Palatifini. Tra i dieci concorrenti, ha vinto **Paola Ardizzone** di Santa Margherita Ligure, guadagnandosi un posto alla **finale mondiale** del 2026, che si terrà a **Palazzo Ducale**.

Spazio anche alla **cultura gastronomica ligure** con la presentazione della ricetta dei **Crozzetti del Doge**, illustrata da **Umberto Curti** di Ligucibario, alla presenza di rappresentanti delle istituzioni. Suggestiva la presentazione degli **stampi in**



In alto: Daniela Bernini, Tinto e il sindaco Carlo Gandolfo;
In basso: Roberto Panizza ideatore del Concorso Mondiale del Pesto al Mortaio



spazio di confronto tra istituzioni, opinionisti ed esperti. Più di **cinquanta interviste** hanno approfondito il valore dell'enogastronomia come strumento di **promozione territoriale**.

I **prodotti DOP, IGP e Genova Gourmet** sono stati i veri protagonisti di degustazioni e presentazioni guidate. Ben **ventidue** i prodotti certificati presenti, valorizzati attraverso narrazione, assaggi e percorsi culturali.

Tra i momenti clou, l'**Evoè Challenge** ha visto la sfida tra tre istituti alberghieri:

- **Istituto Marco Polo** (Genova e Camogli)
- **IPSSAR Migliorini** (Finale Ligure)
- **Accademia del Turismo** (Lavagna)

Gli studenti si sono cimentati in ricette della tradizione e creazioni originali. A trionfare è stato l'Istituto Marco Polo, premiato dall'**Accademia Italiana della**



Dall'alto al basso: Sindaco Carlo Gandolfo, Paola Ardizzone (vincitrice eliminatorie) e Tinto;
Le eliminatorie del Campionato Mondiale del pesto genovese al mortaio;





legno artigianali della famiglia **Picetti di Varese Ligure**, seguita dalla preparazione del piatto da parte degli chef **Matteo Losio** (Trattoria Bruxaboschi) e **Federico Bisso** (Da Ò Vittorio). Per tutto il weekend, i visitatori hanno esplorato un **mercato delle eccellenze gastronomiche**, con stand dedicati ai prodotti **Genova Gourmet** e a **DOP e IGP** provenienti da tutta Italia:

dai salumi piacentini ai formaggi liguri, dall'olio extravergine della Riviera ai vini DOC e IGT. Il **Comune di Genova** ha colto l'occasione per promuovere iniziative culturali come le **Rolli Experience** e la prossima edizione di **Euroflora** (24 aprile – 4 maggio, Waterfront di Levante). A chiudere il festival, una serie di **show cooking finali** a cura di ristoratori liguri, culminati

In alto: Preparazione Focaccia col Formaggio di Recco IGP;
In basso a sinistra: Federico Bisso; a destra: Lo chef Daniele Rebosio e Tinto

nella **preparazione dal vivo della Focaccia di Recco col Formaggio IGP**, simbolo della città e icona gastronomica internazionale.

L'Evoè Festival 2025 si conferma un **evento imperdibile per gli amanti della buona cucina**, capace di coniugare **tradizione e innovazione** e di valorizzare le eccellenze del territorio in una cornice conviviale e partecipata.

Per ulteriori informazioni: www.focacciadirecco.it

Dall'alto al basso a destra: Presentazione Evoè Festival con Tinto; Foto Gruppo Focaccia col Formaggio di Recco IGP; Focaccia col Formaggio di Recco IGP assessore Turismo Luca Lombardi; a sinistra: Massimiliano Bernini preparazione focaccia Recco





ESAMI EMATOCHIMICI IN FARMACIA

ANALISI CHIMICA GENERALE
PROFILO LIPIDICO COMPLETO
FUNZIONALITÀ EPATICA
FUNZIONALITÀ RENALE
...e molte altre analisi

PRENOTAZIONI CUP



Via Carlo Barabino, 5 r - tel. 010 362 8089

APERTI DALLE 8.00 ALLE 20.00

TUTTI I GIORNI

SABATO E DOMENICA COMPRESI

Consegne a domicilio gratuite

Per Ordini via whatsapp  342 834 1737

NUOVA GESTIONE



REPARTO COSMESI

BAKEL | CAUDALIE
FILORGA | NUXE
e molti altri

VASTO ASSORTIMENTO

REPARTO INTEGRATORI



GIORGIO GRIFFA A GENOVA: IL LINGUAGGIO INVISIBILE DELLA PITTURA

UNA **GRANDE MOSTRA** A PALAZZO DUCALE RACCONTA CINQUANT'ANNI DI ARTE, SEGNI E SILENZIO NEL CUORE DELLA **PITTURA CONTEMPORANEA**

DI LUCA BARTESAGHI

Giorgio Griffa torna a Genova con una grande mostra monografica nelle prestigiose sale dell'**Appartamento del Doge a Palazzo Ducale**. L'esposizione, intitolata **“Dipingere l'invisibile”**, ripercorre oltre cinquant'anni di carriera di uno dei protagonisti dell'**arte contemporanea italiana e internazionale**. Curata da **Ilaria Bonacossa** e **Sébastien Delot**, in collaborazione con la **Fondazione Giorgio Griffa**, sarà visitabile dal **22 marzo al 13 luglio 2025**. Griffa, nato a Torino nel 1936, ha costruito un **linguaggio pittorico unico**, fatto di **segni e colori che fluttuano sulla tela**, instaurando un

dialogo silenzioso tra l'opera e l'osservatore. Le sue tele, **prive di telaio** e dipinte a terra, sfuggono a ogni rigidità compositiva per aprirsi a un universo di possibilità. Presente in **tre edizioni della Biennale di Venezia** e con oltre **200 mostre personali** alle spalle, Griffa ha stretto un legame speciale con Genova fin dagli anni Settanta, quando la città ospitò alcune delle sue prime esposizioni. La mostra propone un **viaggio immersivo nella sua pittura** attraverso **60 opere**, tra grandi tele, lavori su carta e installazioni. Un percorso che invita a confrontarsi con il concetto di **“invisibile”**, tema centrale nella poetica dell'artista. «La chiave di

lettura di questa mostra dovrebbe essere il silenzio», afferma Griffa, invitando il pubblico a lasciarsi trasportare dai segni e dai colori **senza cercare significati precostituiti**.

«Il fatto che Genova abbia conservato la struttura medievale – spiega – mi aiuta molto a identificarmi nella memoria molto alta della città, e poi con la sua luce bellissima. Diamo luce, facciamo rientrare la vita». La pittura, per Griffa, è **strumento di conoscenza**, come la musica e la poesia: «Esplora la parte nascosta del mondo, io direi la parte nascosta di noi stessi».

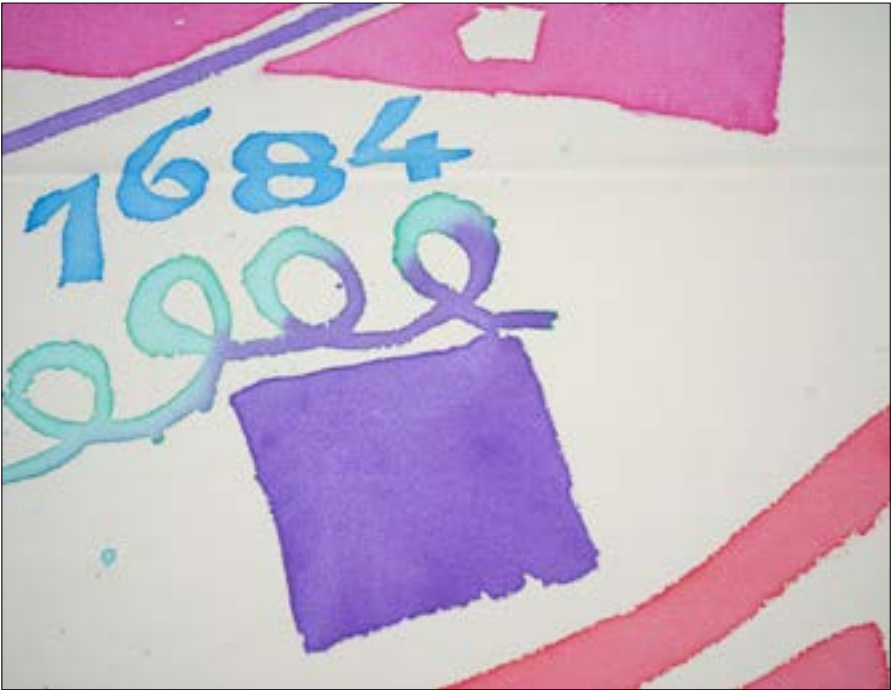
Il percorso espositivo si snoda attraverso **undici sale**, ognuna dedicata a un aspetto specifico del suo lavoro. Si parte da **“Segno colore”**, dove emergono i primi tratti distintivi della sua ricerca, per poi passare ai cicli **“Segni primari”** e **“Segno e campo”**, in cui la tela diventa luogo di **linee spontanee e campiture leggere**. L'artista, grande ammiratore di **Henri Matisse**, gioca con le superfici lasciando ampie zone vuote che amplificano il senso di sospensione.

Nel tempo, Griffa ha elaborato un linguaggio sempre più raffinato, esplorando **ritmo, spazio e tempo**. Il ciclo **“Ritmo”** richiama l'improvvisazione del jazz, mentre **“Ignoto”** riflette sul rapporto tra visibile e invisibile, al centro anche del suo testo *Visibile, soglia dell'invisibile*. Seguono **“Disordine”**, omaggio alla fisica quantistica, e **“Non finito”**, dove

Dall'alto al basso:
Giorgio Griffa, *Linea rosa* (dettaglio), 2023,
acrylic on canvas, 70x96cm (Courtesy
Fondazione Giorgio Griffa Ph Federico Rizzo);

Giorgio Griffa, *Nodo* (dettaglio), 2023,
acrylic on canvas, 95x69cm (Courtesy
Fondazione Giorgio Griffa Ph Federico Rizzo);

Giorgio Griffa, *Tre linee con arabesco n.1684*
(dettaglio), 2023,
acrylic on canvas, 96x69cm (Courtesy
Fondazione Giorgio Griffa Ph Federico Rizzo)





l'opera rimane aperta, mai definitiva. Tra i momenti più significativi della mostra, l'**omaggio a Eugenio Montale** in occasione del centenario della raccolta *Ossi di seppia*: un dialogo tra **pittura e poesia**, da sempre centrale nel lavoro dell'artista. L'esposizione si chiude con il ciclo "**Océanie**", ispirato a Matisse, in cui Griffa rielabora segni e forme in una nuova dimensione.

Beppe Costa, presidente della Fondazione per la Cultura, sottolinea il valore dell'iniziativa: «Palazzo Ducale punta sull'arte contemporanea, valorizzando una tradizione che ha visto Genova protagonista fin dagli anni Settanta». La curatrice **Ilaria Bonacossa** aggiunge: «Il lavoro di Griffa ha la forza silenziosa dell'acqua. È una trasformazione continua in cui la luce gioca un ruolo fondamentale».

Uno degli aspetti più suggestivi dell'allestimento è l'apertura, dopo vent'anni, delle **finestre dell'Appartamento del Doge**, che permette alla **luce naturale** di entrare e "far respirare" le opere. «Una luce – dice Bonacossa – che fa respirare lo spazio, ma anche i suoi lavori».

Il percorso artistico di Giorgio Griffa, al di fuori

In alto: Giorgio Griffa, *Canone aureo 339*, 2014, watercolor on paper, 45,5x30,5 cm;

In basso a sinistra: Giorgio Griffa, *Bomkoko*, 2019, acrylic on canvas, 101x72 cm;

A sinistra: Giorgio Griffa, *Campo rosa*, 1989, acrylic on canvas, 53x41 cm



di ogni corrente definita, continua a **influenzare nuove generazioni**. Con opere presenti in musei come la **Tate Modern di Londra** e il **Centre Pompidou di Parigi**, Griffa è una delle voci più coerenti e originali della pittura contemporanea. *Dipingere l'invisibile* è un'occasione per entrare nella sua visione: **un viaggio che è meditazione, memoria, movimento**.

INFORMAZIONI UTILI

La mostra è aperta **dal martedì alla domenica, dalle 11 alle 19**.

La biglietteria chiude **un'ora prima**.

Biglietto intero: **13 euro** – Riduzioni per giovani e studenti.

Info su: www.palazzoducale.genova.it

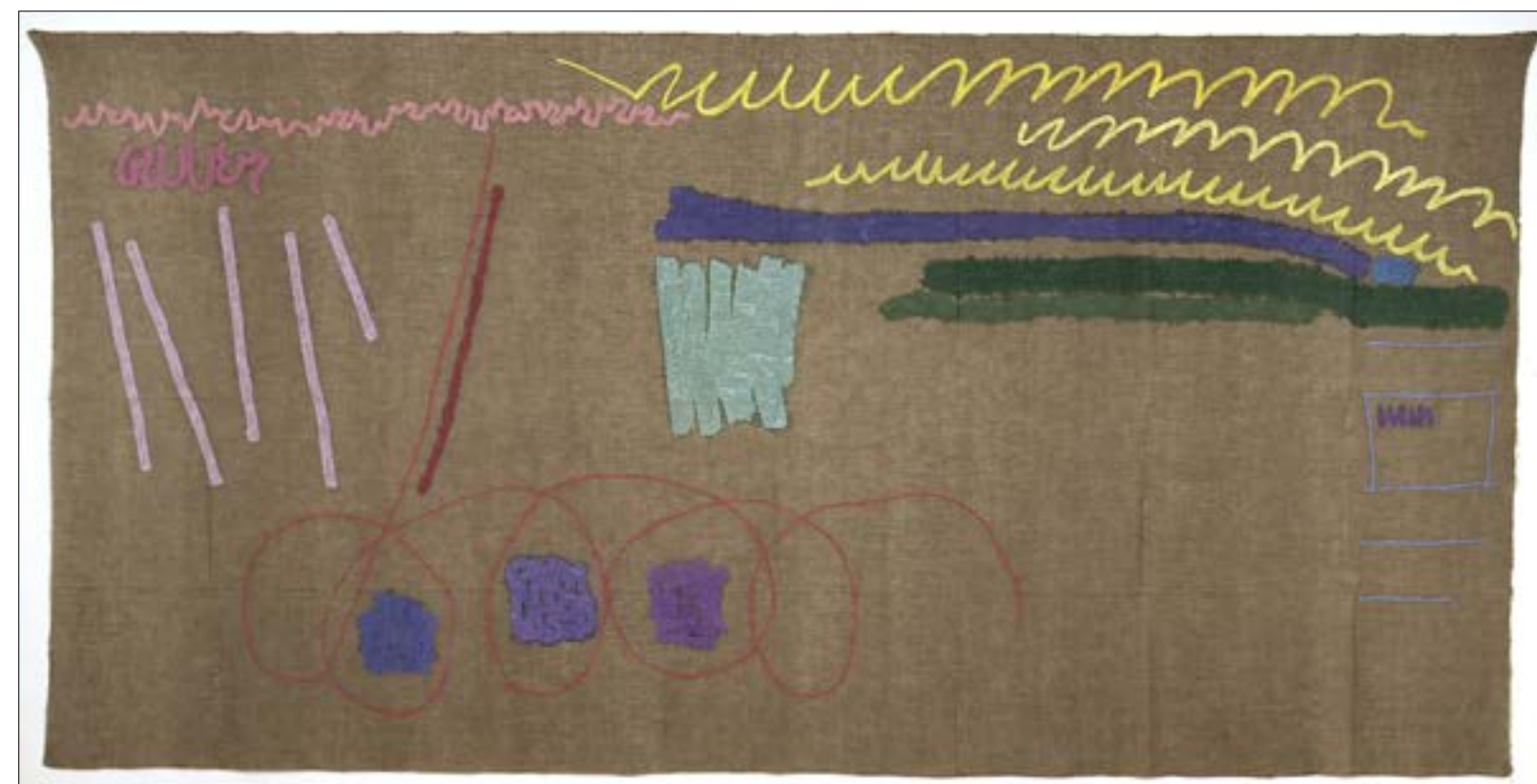
Dall'alto al basso:

Giorgio Griffa, *Tre linee con arabesco n.1691 (dettaglio)*, 2023, acrylic on canvas, 95x69cm (Courtesy Fondazione Giorgio Griffa Ph Federico Rizzo);

Giorgio Griffa, *Montale*, 2019,

acrylic on canvas, 250x650 cm;

Giorgio Griffa, *Lavagna Beuys*, 1982, acrylic on canvas, 300x600 cm



VENTI ANNI DI MERLOT E CABERNET A CONFRONTO

SAN PELLEGRINO TERME CELEBRA L'ECCELLENZA ENOLOGICA INTERNAZIONALE TRA DEGUSTAZIONI, TERRITORIO E UN SIMPOSIO SUL VINO DEL FUTURO

DI VIRGILIO PRONZATI

Un straordinario successo ha siglato la **20^a edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme”**, svoltasi dal **17 al 19 ottobre 2024** nella suggestiva cornice di **San Pellegrino Terme**.

Un concorso che, pur confermando la propria **vocazione internazionale**, continua a puntare sulla **valorizzazione del territorio ospite**, elemento fondante dell'intero progetto. Anche quest'anno il protagonista assoluto è stato il **territorio bergamasco**,

con visite, tour e approfondimenti che hanno permesso agli ospiti stranieri di scoprire le gemme più nascoste del paesaggio orobico.

«Non avremmo potuto scegliere cornice più adatta per i primi vent'anni di *Emozioni dal Mondo*», ha commentato **Carlotta Grumelli Pedrocca**, presidente dei **Vignaioli Bergamaschi**, organizzatori della manifestazione nata a **Bergamo nel 2005**. «San Pellegrino Terme è un luogo pieno di charme che ha saputo accogliere e sedurre i nostri ospiti internazionali. Ringraziamo il Comune, l'Istituto Alberghiero,



Francesca Milesi e lo staff dell'Hotel Bigio, così come gli staff degli hotel Avogadro e BES Papa, la cooperativa Sant'Antonio in Val Taleggio e la direzione dello stabilimento acqua



San Pellegrino. Non possiamo poi dimenticare il fondamentale supporto dei nostri partner storici: la **Camera di Commercio di Bergamo**, **SIAD**, **VetroBalsamo**, **Rastal**, **SACBO**, il **Consorzio Tutela Valcalepio** e la **Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della bergamasca**. Un grande lavoro di squadra che ha permesso al nostro territorio di brillare davanti alla platea internazionale di *Emozioni dal Mondo*.»

Un'edizione davvero globale, che ha visto la partecipazione di **75 giudici** tra tecnici, produttori e giornalisti, provenienti da **29 Paesi**: dalla Colombia alla Corea del Sud, passando per Francia, Giappone, Nuova Zelanda, Grecia, Stati Uniti, Germania, India e naturalmente Italia.

Le degustazioni si sono svolte nella mattinata di venerdì 18 ottobre, nella raffinata cornice liberty del **Ristorante Bigio** nel cuore di San Pellegrino Terme. I campioni in concorso, ben **304**, provenivano da **25 nazioni**, tra cui Australia, Argentina, Canada, Israele, Bosnia Erzegovina, Francia, Romania, Slovenia, Grecia, Germania, Ungheria e Sud Africa.

L'**elaborazione statistica dei risultati**, curata come sempre da **Good Senses**, ha attribuito una sola **Gran Medaglia d'Oro al Cabernet Sauvignon Rosé Auslese 2018** di *Hersteller Weinbau Gangl* (Austria), con un punteggio di **92,22**. Le **91 Medaglie d'Oro** hanno invece offerto un vero viaggio enologico intorno al mondo: dall'Italia, con ben **40 riconoscimenti**, alla Serbia con 26, fino a premi distribuiti tra la Repubblica Ceca, l'Australia, la Croazia, la Romania, la Macedonia del Nord, la Grecia, la Germania, la Bosnia, l'Ungheria, il Sud Africa e il Canada. Italia e Serbia si sono confermate come i Paesi più rappresentati anche in termini di campioni inviati.

«Siamo eccezionalmente fieri del lavoro svolto e dei risultati ottenuti», ha affermato l'enologo **Sergio Cantoni**, direttore del concorso. «Possiamo davvero dire che tutto il mondo enologico partecipa e vince a *Emozioni dal Mondo*!»

IL SIMPOSIO: IL FUTURO DEL VINO O IL VINO DEL FUTURO?

Sabato 19 ottobre, negli spazi del **Cine-Teatro di San Pellegrino Terme**, si è svolto l'ormai tradizionale **simposio internazionale sul vino**, che ha concluso ufficialmente la manifestazione. Il tema scelto per questa edizione – *“Il Futuro del Vino o il Vino del Futuro?”* – ha acceso un confronto vivace e multidisciplinare su scenari e prospettive del comparto enologico.

«Siamo molto orgogliosi di poter organizzare questo momento tecnico-scientifico all'interno di un concorso così rilevante a livello internazionale», ha dichiarato **Marco Locatelli**, presidente del **Consorzio Tutela**

Valcalepio. «*Emozioni dal Mondo* da vent'anni porta a Bergamo il mondo del vino grazie anche alla collaborazione con partner come la **Camera di Commercio di Bergamo**, **SIAD** e **SACBO**.»

Il simposio è stato moderato da **Sergio Cantoni**, che ha ribadito l'importanza di affrontare temi attuali e strategici per la comunità enologica globale. Ad aprire gli interventi è stato **Francesco Benatti**, dell'Unione Italiana Vini, che ha proposto una ricca panoramica storica e culturale sul consumo del vino, affrontando il tema *“Il mercato del vino oggi, tra storia e consumo ‘moderato’”*. A seguire, il giornalista **Vincenzo D'Antonio**, di *Italia a Tavola*, ha discusso con tono brillante e provocatorio se davvero “si beve sempre meno vino” o se si tratti di un luogo comune.

Particolarmente stimolante anche l'intervento dell'olandese **Dennis Doorakkers**, che ha analizzato il crescente fenomeno del vino in lattina con la relazione *“Innovazione nel mondo del vino: le lattine sono il prossimo capitolo?”*, con una doppia prospettiva tecnica e di marketing. Sempre sul fronte dei mercati





Cocktail Bar è un raffinato locale latino vicino alla metropolitana di Certosa, che porta l'autentico gusto sudamericano in Italia. Offriamo un servizio catering latino di alta qualità per eventi e cerimonie, assicurando un'esperienza culinaria indimenticabile. Il nostro aperitivo sudamericano è il momento ideale per gustare specialità tipiche e cocktail esotici. Le grigliate sudamericane, preparate con ingredienti freschi e sapori esotici, sono la nostra specialità.



Venite a trovarci per un'esperienza unica, dove tradizione e innovazione si incontrano in un ambiente accogliente e festoso.



CARTOLERIA • STAMPE PLASTIFICAZIONI E RILEGATURE
STAMPE PERSONALIZZATE SU TAZZE, PIASTRELLE, MAGLIETTE, SHOPPER...

STRADONE DI SANT'AGOSTINO, 46-48R 16123 GENOVA

Tel. +39 010 375 9725

WhatsApp: +39 345 919 6544



ArteDisegno nasce come cartoleria, copisteria, stamperia e negozio di modellismo sito nel centro storico di Genova.

La realtà artigianale e familiare dell'attività viene riproposta anche nel negozio ONLINE: siamo a Vostra disposizione per aiutarvi al meglio a scegliere i prodotti più adatti alle Vostre esigenze.

SEGUICI:

www.artedisegnosnc.it



E-MAIL

artedisegnosnc@gmail.com
info@artedisegnosnc.it

ORARI DI APERTURA:

dal lunedì al venerdì:

8:00 – 19:00

sabato: 9:00 – 12:00

Chiusi sabato pomeriggio
e domenica



internazionali, **Nan-Young Baek** ha raccontato l'evoluzione del vino italiano in Corea del Sud, tra boom dell'e-commerce, pandemia e nuovi comportamenti d'acquisto.

Il tema del packaging sostenibile è stato al centro dell'intervento di **Joana Mesquita**, dedicato a *“Il ruolo del sughero nel vino del futuro”*, mentre **Szilvia Kiss** e **Attilio Viganò**, rispettivamente marketing manager e direttore commerciale di **VetroBalsamo**, hanno illustrato lo stato dell'arte del vetro nel mondo enologico e le strategie messe in atto per ridurre l'impatto ambientale.

Infine, due interventi originali hanno chiuso il convegno sul filo dell'analisi sensoriale e scientifica. **Luigi Odello**, presidente del **Centro Studi Assaggiatori**, ha presentato una riflessione sul valore dell'imperfezione in degustazione, dal titolo *“Il vino sta esagerando?”*, mentre **Marta Cirlini**, dell'**Università di Parma**, ha proposto un approfondimento tecnico sullo stesso tema attraverso l'analisi in gascromatografia.

Al termine del simposio sono stati annunciati i **vini vincitori del 20° Concorso Internazionale “Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme”**. L'elenco completo è disponibile su www.emozionidalmundo.it.



“Il Vizio di Cambiare”



VIA DI CANNETO IL LUNGO, 33R/35R - CENTRO STORICO DI GENOVA
INFO E PRENOTAZIONI: 342.982.3462



GASTRONOMIA TAKE AWAY PRANZO E CENA
CON POSSIBILTA' DI CONSUMAZIONE IN LOCO.
CUCINA ESPRESSA ITALIANA E FUSION INTERNAZIONALE
CON UN TOCCO DI SUDAMERICA NEL CUORE.

NEL CUORE DEI VICOLI DELLA GENOVA STORICA
TRA SUONI TRADIZIONI E CULTURA GASTRONOMICA

APERTO TUTTI I GIORNI
DALLE 12.00 ALLE 15.00
DALLE 18.00 ALLE 23.00

@ilviziodicambiare

Il Vizio di Cambiare



NERVI, UN TESORO

DI STORIA, NATURA E CULTURA

ALLE PORTE DI GENOVA

UN QUARTIERE INCASTONATO **TRA MARE E MONTI**, RICCO DI BELLEZZE
ARCHITETTONICHE, PAESAGGI SUGGESTIVI E UNA **LUNGA STORIA DA SCOPRIRE**

DI LUCA BARTESAGHI

Nervi, quartiere residenziale di Genova, conta oggi poco più di **10.000 abitanti** ed è parte del **Municipio IX Levante**. Un tempo comune autonomo, venne annesso alla città nel 1926 durante l'espansione della cosiddetta "Grande Genova". Situato all'estremità orientale del capoluogo ligure, Nervi è noto per il suo **porticciolo turistico** e la celebre **passeggiata intitolata ad Anita Garibaldi**, che si snoda lungo la scogliera offrendo viste

mozzafiato sul mare. Uno dei suoi gioielli più preziosi sono i **Parchi di Nervi**, un ampio spazio verde che ospita ville storiche e musei, rendendo il quartiere un polo culturale e naturalistico di grande rilievo. Il territorio di Nervi si estende dal **Fosso della Pozzacqua**, situato ai piedi del Monte Moro, fino al **Fosso Gattego**, che sfocia in mare vicino alla spiaggia di Capolungo. L'entroterra è caratterizzato da rilievi montuosi: il **Monte Moro** raggiunge i 412 metri, con una

cresta che si innalza fino a 574 metri, culminando poi nel **Monte Croce** a 785 metri. Il **torrente Nervi** attraversa il territorio e sfocia nel mare nei pressi del porticciolo. Dal punto di vista climatico, Nervi gode di un **microclima particolare**, differente dal resto di Genova. Protetto dai monti Moro e Giugo, è riparato dai venti freddi invernali e beneficia di un'esposizione favorevole al sole, garantendo temperature più miti rispetto ad altre zone cittadine.



All'interno del quartiere si distinguono comunque **quattro diverse aree microclimatiche**, influenzate da altitudine, vicinanza al mare e grado di soleggiamento.

Le origini del nome "Nervi" non sono del tutto certe e si basano su diverse ipotesi. Alcuni studiosi lo collegano all'imperatore **Marco Cocceio Nerva**, in onore del quale alcuni suoi soldati avrebbero battezzato il borgo. Un'altra teoria suggerisce un'origine celtica dal motto "**NEAR AV INN**", ovvero "luogo vicino al mare", trasformatosi col tempo in "Nervi". Un'ulteriore ipotesi si rifà a una pietra miliare romana che riportava la dicitura "**in arvis**" ("nei campi"), da cui potrebbe derivare l'attuale toponimo.

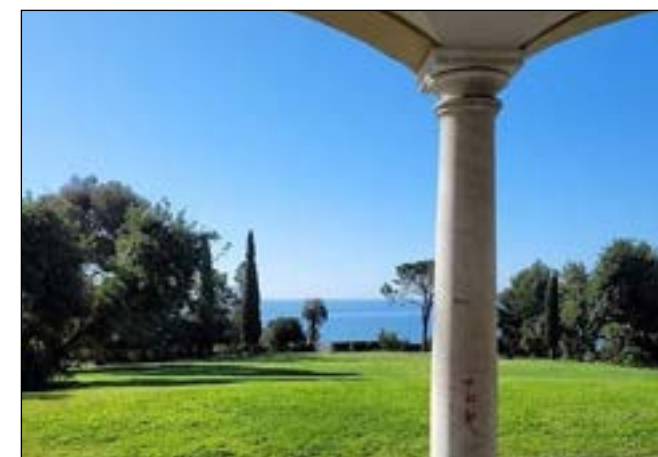
La storia di Nervi affonda le sue radici nell'**epoca romana**. Il primo insediamento sorse tra l'attuale zona del ponte romano e il porticciolo, dove già nei primi decenni dell'era cristiana esisteva una **stazione di sosta per cavalli**, utile ai commerci tra le valli del Bisagno e della Fontanabuona. Nel **Medioevo**, Nervi fu sotto il controllo della Repubblica di Genova, prima come parte della podesteria e poi del capitaneato del Bisagno. La sua **vocazione marittima** è testimoniata dalla partecipazione della flotta locale alla **battaglia della Meloria** (1284), in cui Genova sconfisse Pisa. Nel XVI secolo venne eretta una **torre d'avvistamento**, oggi nota come **Torre Groppallo**, per difendersi dalle incursioni saracene.

Tra XVII e XIX secolo, Nervi divenne luogo di villeggiatura per la **nobiltà e borghesia genovese**, che vi costruirono eleganti residenze. Tra le più note si ricordano **Villa Grimaldi**, **Villa Gnecco**, **Villa Serra** e **Villa Croce**. Con l'arrivo delle truppe napoleoniche, il borgo fu inglobato nel Dipartimento del Bisagno e, nel 1814, annesso al **Regno di Sardegna**. Entrò nel **Regno d'Italia** nel 1861 e fu integrato nel Comune di Genova nel 1926. Un evento tragico ne ha segnato la storia recente: nel 1983 un pullman con 38 marinai precipitò da un viadotto, causando **34 vittime**.

Nervi vanta un ricco **patrimonio architettonico e artistico**. La **chiesa plebana di San Siro**, la più antica del quartiere, conserva una facciata medievale in pietra. Altri edifici religiosi di rilievo sono **Santa Maria Assunta**, la **chiesa della Confraternita del Rosario** (nota per il suo presepe), e la chiesa di **Nostra Signora della Mercede e Sant'Erasmus** a Capolungo.

Le **ville storiche** ospitano oggi importanti **istituzioni culturali**:

- **Villa Saluzzo Serra** è sede della **Galleria d'Arte Moderna**, con opere dal Settecento al Novecento.
- **Villa Grimaldi Fassio** ospita le **Raccolte Frugone**, dedicate alla pittura e scultura della Belle





Époque.

- **Villa Luxoro** conserva arredi, dipinti e presepi antichi di grande pregio.

Il **Castello di Nervi**, costruito nel Cinquecento per proteggere il porticciolo, è oggi una sede espositiva. La già citata **Torre Groppallo**, lungo la passeggiata Anita Garibaldi, deve il nome al marchese **Gaetano Groppallo**, che la acquistò nell'Ottocento. In passato veniva utilizzata per segnalazioni luminose in caso di pericolo dal mare.

Anche l'ambiente naturale è di rilievo: i **fondali marini** di Nervi fanno parte di un sito di interesse comunitario per la presenza di **posidonia oceanica** e **formazioni coralline**. I **Parchi di Nervi**, con i loro giardini affacciati sul mare, sono sede ideale per passeggiate ed eventi culturali. Tra i più noti, il **Festival Internazionale del Balletto**, che ha portato in scena artisti di fama mondiale.

La **passeggiata Anita Garibaldi**, costruita tra il 1862 e il 1872, segue il tracciato di un antico sentiero dei pescatori e collega il porticciolo alla zona di Capolungo.

Sul piano culturale, Nervi ospita una **biblioteca civica** intitolata a **Virgilio Brocchi** e un **polo museale** tra i più significativi della città. Oltre alla Galleria d'Arte Moderna e alle Raccolte Frugone, spicca la **Wolfsoniana**, museo dedicato alle arti decorative e di propaganda tra 1880 e 1945, con particolare attenzione all'**Art Nouveau**, al **Decò** e al **Razionalismo**.

Nervi rappresenta un perfetto equilibrio tra natura, cultura e storia. Un luogo che conserva il fascino di un borgo marinaro, pur essendo parte integrante della grande città di Genova.



IL PRANZO E' SERVITO



CUCINA CASALINGA

ti stè chi a mangià ò ti-o gùsti a ca

CATERING PRIVATI E AZIENDALI

RISTORAZIONE • CONSEGNE A DOMICILIO E ASPORTO

*Cucina casalinga!
Ogni giorno un menù diverso!*



VIA SAN VINCENZO, 116 R - 16121 GENOVA - TEL. 349 553 6846
<https://www.facebook.com/ilpranzoservito> - menuilpranzoeservito@gmail.com

ORARIO DI APERTURA
dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 17.00

I GIOVANI TALENTI DEL VINO A GENOVA

LA SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO AIS PREMIA PASSIONE, PREPARAZIONE E FUTURO DELLA SOMMELLERIE NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MAGDA – KAPPA IMAGES

Comunemente conosciuti come **Scuole Alberghiere**, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSAR) rappresentano delle vere fucine di formazione: realtà che forgiavano continuamente personale qualificato da inserire nell'industria dell'ospitalità, svolgendo un ruolo fondamentale nella crescita sociale, culturale e turistica del territorio. Questi istituti sono diffusi in tutta Italia, in particolare nelle città co-

stierte. A Genova, tra le scuole più attive e prestigiose, spicca l'**IPSSO "Marco Polo"**, da cui sono usciti allievi oggi alla guida di noti ristoranti, alcuni dei quali **stellati**. Sotto la guida del dinamico dirigente scolastico **prof. Roberto Solinas**, l'Istituto Marco Polo partecipa da anni a manifestazioni di rilievo, come il **Concorso Miglior Sommelier della Liguria Junior**, promosso da **AIS Liguria** con il patrocinio del **Comune di Genova** e il sostegno della **Camera di Commercio**.

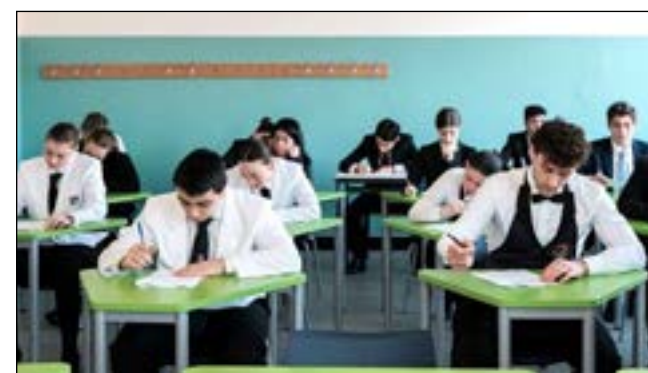
La **seconda edizione**, svoltasi lo scorso **4 marzo**, ha superato per partecipazione e qualità la precedente. A contendersi il titolo, **trenta studenti e studentesse** delle classi terze, quarte e quinte, provenienti da otto istituti liguri: il Marco Polo e il Nino Bergese di Genova, l'Accademia del Turismo di Lavagna, l'ISS Marsano (sezione Calvari di San Colombano Certenoli), l'ISS Migliorini-Da Vinci di Finale Ligure, l'IS Giancardi Galilei Aicardi di Alassio, l'ISS Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia e l'IPSSOEA Casini



di La Spezia. Gli studenti si sono cimentati in **due prove d'esame**: una **scritta** e una **pratica**. La prova teorica prevedeva la descrizione delle **attrezzature da sommelier**, nozioni di **enografia ligure** (zone viticole, DOC e IGT, vitigni autoctoni), elementi di **analisi sensoriale** secondo la metodologia AIS e cenni di **abbinamento vino-cibo**, in particolare con piatti della tradizione ligure. La prova pratica, per le classi terze e quarte, richiedeva il riconoscimento di attrezzature di servizio e dieci tipologie di bicchieri. Gli allievi delle classi quinte, invece, dovevano eseguire **la presa della comanda di un vino**, la **mise en place** dei calici e il servizio al tavolo, sulla base del piatto scelto dal cliente.

I **migliori tre concorrenti per ciascuna categoria** (3^a-4^a e 5^a) hanno avuto accesso alla **finale**. Per le classi inferiori, le prove comprendevano il servizio dell'acqua, la comanda di un vino, la preparazione del tavolo, il servizio al calice e la presentazione del vino scelto. I finalisti delle quinte, invece, hanno eseguito **l'apertura di un vino fermo ligure** direttamente al **guéridon**, davanti a una simulazione di clienti, con **analisi sensoriale e presentazione orale**.

Il concorso è stato coordinato con grande cura da **Roberto Lauriana**, referente AIS Liguria per le scuole



In alto: Il Dirigente scolastico prof. Roberto Solinas mentre presenta il concorso, Alla sua destra il Presidente AIS Liguria Marco Rezzano e il prof. Roberto Lauriana;
In basso: Gli allievi durante l'impegnativa prova scritta;
Nella pagina precedente: Marco Rezzano e Giuseppe Marini con tutti i concorrenti



PASTICCERIA GIANNI
Via Monticelli, 50 | Telefono: 010 889 8445
mail: pasticceriaealero@gmail.com

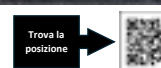


PASTICCERIA STORICA, NEL CUORE DEL QUARTIERE DI MARASSI
Dal 2023 sotto una nuova gestione, per proporre i grandi classici con l'aggiunta di pasticceria "contemporanea", per garantire al cliente sempre novità senza mai scordare i dolci tradizionali che hanno fatto la storia di questa attività



OFFICINA HP2 S.A.S.
LA NOSTRA PIU' GRANDE PASSIONE È RIPARARE ED AGGIUSTARE.

OFFICINA HP2 S.A.S.
CHECK UP GRATUITO PER LA TUA AUTO - PROMOZIONE TAGLIANDO
Via Giordano Bruno, 10, 16146 Genova GE - Tel. 0103106763 -



FARMACIA MODERNA - NERVI
del Dott. Francesco Mirabelli

OMEOPATIA • VETERINARIA • FITOTERAPIA
CONSEGNA FARMACI A DOMICILIO GRATUITA
ANALISI DEL SANGUE • ELETTROCARDIOGRAMMA
CAMBIO MEDICO DI MEDICINA GENERALE
CONSULENZA FIORI DI BACH • SERVIZIO CUP



Largo Mario Bassanite, 1R - 16167 - Genova Telefono/Fax: 010.372.6166
EMAIL: farmaciomodernanervi@gmail.com

e ideatore del progetto. A valutare le prove una **giuria autorevole**, presieduta da **Marco Rezzano**, presidente AIS Liguria, e composta da **Davide Sacchi**, responsabile didattico AIS Liguria, **Giovanni Losio** (Trattoria Bruxaboschi), **Olguta Donici** (sommelier del ristorante San Giorgio), **Giuseppe Marini** e dallo stesso autore dell'articolo.

In entrambe le categorie, tutti i finalisti hanno dimostrato **ottime competenze tecniche, rigore e passione**. Il momento più atteso è stata la **cerimonia di premiazione**, durante la quale **Marco Rezzano** ha proclamato i vincitori.

Per la categoria **classe quinta**, si è aggiudicata il titolo di **Miglior Sommelier Junior della Liguria** la diciottenne **Anna Casagrande**, del Marco Polo di Camogli. Seconda classificata **Asia Leonardini**, vent'anni, anche lei del Marco Polo Camogli, e terzo **Pietro D'Anna**, diciannove anni, del Nino Bergese di Genova.

Per la categoria **classi terze e quarte**, ha vinto il diciassettenne **Gabriele Alfano** del Marco Polo Genova, seguito da **Luca Notari**, anche lui diciassettenne, del Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia, e al terzo posto **Gia-da Albicocco**, sedici anni, dell'Accademia del Turismo di Lavagna.

I **premi assegnati** hanno un valore non solo simbolico, ma formativo. Ai primi classificati è stato conferito il titolo di **Sommelier Junior della Liguria**, un **diploma di merito** e una **borsa di studio** comprendente l'iscrizione gratuita ai tre livelli del Corso di Qualificazione AIS. I secondi classificati hanno ricevuto il diploma e l'iscrizione gratuita al **primo e secondo livello** del corso, mentre ai terzi è stata offerta l'iscrizione gratuita al **primo livello**. A tutti gli altri partecipanti, AIS Liguria ha donato **attrezzature da sommelier e testi sul vino**, riconoscendo l'impegno e la passione dimostrati.



A destra dall'alto al basso: Anna Casagrande mentre effettua il servizio al tavolo dei due clienti sotto l'occhio vigile della giuria; Gabriele Alfano mentre effettua il servizio al tavolo; La giuria al lavoro; Il presidente dell'AIS Liguria Marco Rezzano con i due vincitori: Anna Casagrande e Gabriele Alfano;
A sinistra: I sei finalisti con la giuria



VIA SILVIO PELLICO, 1 A • CARIGNANO GENOVA • PRENOTAZIONE: +39 327 609 2292

VIA TIMAVO, 51-53 R • 16132 • GENOVA PRENOTAZIONE: +39 328 475 5134

CHURRASCARIA

BRAZILIAN RESTAURANT



Ristorante brasiliano di Chef Fernando Bonafè, carne selezionata di altissima qualità servita allo spiedo, tagli esclusivi, piatti tipici, ambiente accogliente, tutto condito con gli ingredienti principali della vita: *amore, passione e dedizione*

www.dibonafe.it

fernandobonafe27@hotmail.it

[@Bonafechurrascaria](#)

I NOSTRI ORARI:

da martedì a sabato 12.00-15.00/19.00-22.00
lunedì e domenica chiuso

EUDI SHOW 2025, LA SUBACQUEA TORNA PROTAGONISTA

**A BOLOGNA UN'EDIZIONE MEMORABILE TRA EVENTI, NOVITÀ
TECNOLOGICHE E UN ENTUSIASMO CHE MANCAVA DA ANNI**

DI GIANNI RISSO

Ho avuto il piacere di partecipare a tutte le edizioni passate della grande fiera della subacquea *Eudi Show*: alle prime come inviato stampa, poi come collaboratore

e organizzatore di eventi, e dal 2000 anche come espositore con il sito www.apneaworld.com. Espongo qui liberamente e consapevolmente il mio pensiero sull'edizione appena conclusa,

svoltasi dal 21 al 23 febbraio nel padiglione 30 della Fiera di Bologna, promossa da Assosub e organizzata dalla SEI.



Le cifre del successo

Fin dall'apertura, le biglietterie sono state prese d'assalto da migliaia di appassionati provenienti da tutta Italia e dall'estero. L'afflusso è stato ininterrotto per tutto il sabato e la domenica. I dati ufficiali parlano di un incremento di visitatori pari al 35% rispetto alla precedente edizione (ottobre 2023). Io sono stato presente dall'apertura fino alla chiusura con il mio stand www.apneaworld.com e posso confermare che si è trattato di una kermesse subacquea da record, con un coinvolgimento di subacquei mai visto nelle 29 edizioni precedenti. Gli eventi, tutti molto partecipati, sono stati oltre 150. Più di 200 gli espositori, distribuiti su 13.000 metri quadrati del padiglione 30. Incredibile la quantità di personaggi storici e VIP della subacquea presenti, così come significativa è stata la presenza per più giornate di campioni delle varie specialità agonistiche, assenti da anni. Un grande merito va riconosciuto alla FIPSAS, che ha curato numerosi eventi collaterali. Numerose anche



FF EDILIZIA
since 1978

VIA DEL COMMERCIO, 71, 16167 GENOVA
TEL. 010 4550581 / CELL. 347 3369355
E-MAIL: INFO@FFEDILIZIA.IT

LA NOSTRA REALTÀ SI OCCUPA DI TUTTO QUELLO CHE CONCERNE I LAVORI DI EDILIZIA, SIA INTERNA SIA ESTERNA. FORNIAMO SERVIZI SPECIFICI SIA PER PRIVATI SIA PER AZIENDE, PUNTANDO SEMPRE SULLA QUALITÀ DEI PRODOTTI E L'ESECUZIONE DI TUTTI I LAVORI A REGOLA D'ARTE.



✓ RISTRUTTURAZIONE DI INTERNI

Ristrutturazione appartamenti Rifacimento bagni
Restauro pavimenti Impianti elettrici e idraulici

✓ RISTRUTTURAZIONE DI ESTERNI

Impermeabilizzazione Rifacimento tetti

✓ SERVIZI AGGIUNTIVI

Ancoraggio muri Coloriture Videoispezioni

PIÙ DI 50 ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE EDILE E
UN'AMPIA GAMMA DI SERVIZI COMPLETI



WWW.FFEDILIZIA.IT

AFFIDARSI A FF EDILIZIA VIUOL DIRE SICUREZZA IN TUTTE LE FASI DEL PROGETTO, SEMPRE E COMINQUE



VENDITA BICICLETTE ABBIGLIAMENTO ACCESSORI ASSISTENZA
OFFICINA

Via Emanuele Ferro 9 R GENOVA SESTRI Ponente

010/8594710 - 3759217171 righibike@gmail.com

PARCHEGGIO PRIVATO

VETRAIO DI GENOVA

di Oliva Leonardo

VIA SAMPIERDARENA, 317/R - 16149 GENOVA (GE)
Tel. 393 103 8174 / email : leo81@live.it

DOCCE SU MISURA • SPECCHI • VETRINE • PORTE SCORREVOLI E A MOLLELLA
PARAPETTI • TERRAZZE • VETRI CAMERE • MENSOLE



OFFICINA RICCARDO

AUTO - MOTO - ELETTRAUTO - GOMMISTA

MOTO / SCOOTER / SPECIALISTI Bmw

MECCANICO / ELETRAUTO

CAMBI AUTOMATICI / GOMMISTA

CENTRO DIAGNOSI / DIESEL COMMON RAIL

AIRBAG - ABS / CLIMATIZZAZIONE

PRENOTAZIONI REVISIONI / TAGLIANDI

RIPARAZIONE VETTURE IBRIDE

Via Montevideo, 43r 16129 Genova

tel./ fax 010.580249 / cell. 349.6908615

officinariRiccardo265@gmail.com

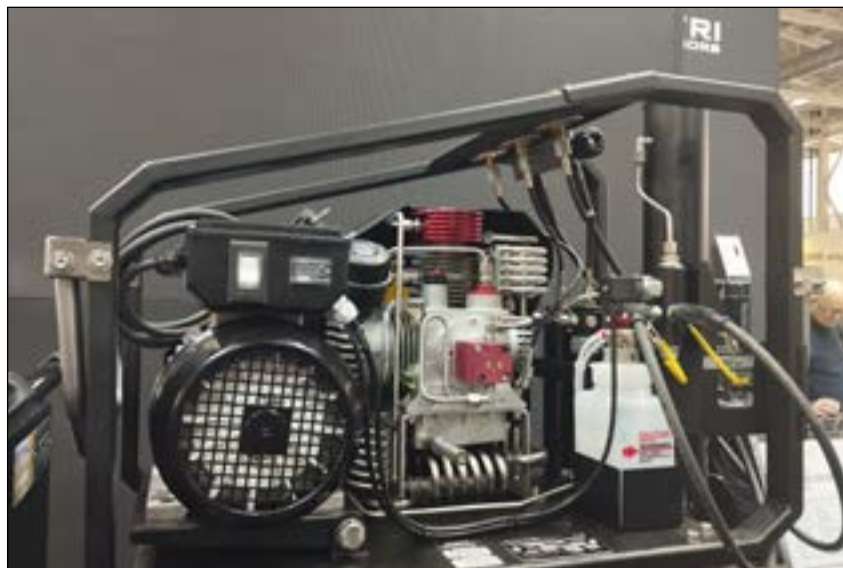
ORARI:

dal lunedì al venerdì:

8.00 - 19.00

sabato: 9.00 - 13.00

domenica chiuso



le premiazioni e le mostre fotografiche e video.

Le novità esposte

Le aziende presenti hanno colto l'occasione per presentare i nuovi prodotti. Abbiamo visto e toccato con mano (il bello della fiera!) alcune interessanti

novità:

- Allo stand Sopras, dell'imprenditore genovese Dario Ricci, il computer multifunzione *Dive Brain*.
- Da Cressi, nuovi erogatori.
- Anche Mares ha puntato sulle nuove generazioni di erogatori.
- Allo stand Eurosportos, droni subacquei sempre più performanti, facili da usare e accessibili.
- Da Coltri, leader mondiale del settore, compressori di nuova generazione per la ricarica delle bombole.

Continuando il giro, abbiamo apprezzato mute stagne, mute da apnea, monopinne e maschere; sognato mete subacquee esotiche e nuove; esplorato programmi formativi di tutte le didattiche; e "sbavato" di fronte a custodie per foto e video sempre più avanzate.

Curiosa e interessante anche la novità dedicata ai nostri amici a quattro zampe: Cressi ha presentato giubbotti e salvagenti pensati per facilitare il contatto dei cani con l'acqua. Delle caratteristiche e dell'utilità della linea ha parlato anche la SIMSI (Società Italiana di Medicina Subacquea e Iperbarica).

Le premiazioni

Negli anni, il premio Eudi è stato assegnato a grandi nomi della subacquea come Gianluca Genoni, Dante Porta della SEI, Alessia Zecchini, e al centro Rasta Divers di Santa Margherita Ligure.

Nel 2025 il riconoscimento è andato a **Luca Laudati**, giornalista ed editore che, con passione e professionalità, mantiene in vita le edizioni cartacee di *Pescasub&Apnea* e *Sub*, distribuite in tutta Italia: strumenti ancora preziosi per la promozione della subacquea.

Premiati anche i genovesi **Claudio Colombo** e **Paolo Carli**, vincitori di due categorie del concorso *Eudi Movie 2025*.

La nota negativa

Alcune aziende del settore hanno disertato la fiera. Avranno avuto le loro ragioni. Non le nomino: ritengo che gli assenti non lo meritino. Ma, a titolo personale, sottolineo che hanno perso un'occasione importante per rafforzare il legame con clienti e appassionati. Più in generale, credo che tutte le realtà del mondo subacqueo dovrebbero impegnarsi maggiormente per promuovere questo sport a 360°, perché la subacquea ha perso terreno rispetto ad attività oggi più in voga e – diciamolo – anche meno costose.

In chiusura, ritengo il bilancio di www.eudishow.eu più che positivo. Mi sono divertito, ho incontrato un... *mare* di amici, ho vissuto una full immersion



quasi reale. E ho provato quella sensazione che si ha alla fine di un bel film: la voglia che non finisca mai.

Ad majora semper.

Zeffirino®

RISTORANTE 1939

Zeffirino, ottant'anni di storia al servizio della grande cucina ligure



1939: l'anno in cui tutto ebbe inizio. Zeffirino Belloni è il fondatore del noto ristorante nonché capostipite dell'omonima famiglia; nasce nel 1918 nella campagna modenese da una famiglia di umili origini, da Serafina e Confucio, il maggiore di quattro fratelli, Mario, Angelo e Angela. Si sposa giovane con Olga, fedele compagna di vita, e insieme avranno cinque figli: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto e Giorgio. Sono gli anni che precedono la II guerra Mondiale ed è precisamente nel 1939 che Zeffirino viene chiamato alle armi e in quanto attendente di un Colonnello deve occuparsi della preparazione dei pasti; impara un mestiere e al tempo stesso scopre un'attitudine per la cucina. Questa esperienza si rivelerà determinante per le scelte che compirà in seguito.

1939 is the year when it all started. Zeffirino Belloni is the founder of the well-known restaurant as well as the forefather of the homonymous family; born in 1918 in the Modenese region in a family of simple origins from Serafina, the mother and Confucio, the father. Zeffirino, the eldest of four brothers (Mario, Angelo and Angela) marries very young with the life partner Olga, together they will have five children: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto and Giorgio. These are the years foregoing the Second World War and it is in 1939 that Zeffirino is called to join the military service. Appointed at the services of a Colonel, he is responsible for the preparation of the daily meals. It is during this period of time that Zeffirino learns a profession and at the same time he discovers an attitude for cooking which will be the determining factor for his future choices.



Sono molti i personaggi dello spettacolo, dello sport, della politica, diventati suoi fedeli clienti e molte le onorificenze che riceve negli anni, a riconoscimento dei risultati raggiunti. Many are the personalities of the show, sport, and politics society that become Zeffirino's loyal customers and as well as many are the honors the family receives over the years, in recognition of the results achieved.

DINING



Belloni
TIPICA CUCINA ITALIANA

Also on the premises, our laid-back trattoria-style restaurant brings a menu of classic Mediterranean dishes, international favorites and Italian comfort food using only the finest cut of meat, excellent sea food and fresh fish caught by local fishermen. Expect classic, flavorful dishes and a relaxed environment, making for an experience for all the senses in the form of an inspired Mediterranean menu.

Zeffirino Via XX Settembre 20, tel. +39 010 591990
facebook@zeffirino.it, instagram@zeffirinorestaurant1939
sito-web: www.zeffirino.it

Solitamente nessuno è profeta in Patria, ma il ristorante Zeffirino oltre che a Genova, ha sempre vantato notorietà nazionale. Se i Belloni fossero sbarcati in USA ci sarebbero restaurant Zeffirino's in ogni Stato. Intraprendenza, spirito di sacrificio, accoglienza sono nel DNA di questa famiglia.

Quando si parla di marketing non è possibile non parlare di Luciano Belloni. Già oltre quattro decenni fa Luciano aveva creato il Guanto d'Oro. Un prestigioso trofeo che assegnava ogni anno ai grandi campioni della boxe mondiale, legandolo all'immagine del locale. Non solo. Gian Paolo fratello di Luciano, vero e proprio ambasciatore della cucina italiana nel modo, cucinò

addirittura alla Casa Bianca e per presidenti di vari stati. Negli anni 80 nel prestigioso Waldorf Astoria di New York, Gian Paolo Belloni guidò i migliori venticinque chef di valore mondiale in occasione di uno storico evento.

In questa fase della sua evoluzione il ristorante è giunto alla quarta generazione. Ora a gestire ci sono i figli Marco e Sabrina, affiancati da Lucia e Christian, tutti cresciuti nel cuore del ristorante di famiglia, portano avanti con passione e dedizione la tradizione della buona cucina e dell'ospitalità. Alla guida della cucina, il talentuoso chef Dario De Spirito, che è stato formato e ha affinato le sue abilità tra i fornelli di Zeffirino sotto la guida dei fratelli Belloni.



+++++
Zeffirino[®]
RISTORANTE 1939

OTTICA SPARVIERO

GENOVA | VIA SAN LORENZO, 103R
(a 5 minuti da P.zza De Ferrari)



LUNEDÌ: 14.00 - 20.00
MARTEDÌ/SABATO: 9.00 - 20.00
(ORARIO CONTINUATO)



DA 70 ANNI OTTICI PER PASSIONE.

Nel 1946 il negozio apre in centro e viene conosciuto da portuali e naviganti come uno "sparviero caduto in San Lorenzo".

- ✓ CONTROLLO VISIVO
- ✓ OCCHIALI DA VISTA
- ✓ SUNGLASS
- ✓ LENTI A CONTATTO
- ✓ OCCHIALI SPORTIVI TECNOLOGICI

100%

Qualità delle lenti,
design, stile, confort
visivo e adattabilità

TEL. 010 246 8926

WWW.OTTICASPARVIERO.COM

OTTICA.SPARVIERO@TISCALI.IT

TUTTI I COLORI, PROFUMI E SAPORI DEL BIANCO

UN EVENTO DEDICATO ALL'ECCELLENZA DEI BIANCHI ITALIANI
RACCONTA UN SUCCESSO PRODUTTIVO, CULTURALE E TURISTICO IN
CONTINUA CRESCITA

DI VIRGILIO PRONZATI



Freschi, floreali, fruttati, leggeri e spesso effervescenti: così si presentano i vini bianchi, in netto contrasto con la struttura, il calore e i tannini dei rossi. Un tempo si sarebbe detto che i primi “somigliano alle donne” e i secondi “agli uomini”, a volerli umanizzare. Al di là delle metafore, resta la differenza di stile tra le due grandi famiglie del vino, che per decenni ha influenzato gusti e consumi.

Negli anni 1970-1980, la produzione e il consumo di vino in Italia erano prevalentemente orientati verso i rossi. Da circa quattro lustri, però, la situazione si è capovolta. I vini bianchi secchi, un tempo protagonisti dell'estate, oggi si bevono tutto l'anno. E a questi si aggiungono decine di milioni di bottiglie di vini spumanti.

Analizzando le medie produttive tra il 2020 e il 2023, si osserva che in Italia si producono più vini bianchi che rossi e rosati: circa 29,8 milioni di ettolitri contro poco più di 22 milioni. La produzione nazionale di vini bianchi DOP (DOC e DOCG) è di 13,6 milioni di ettolitri, nettamente superiore agli 8,7 milioni di ettolitri di rossi e rosati DOP. Lo stesso vale per le altre categorie: 6,843 milioni di ettolitri contro 5,874 tra i vini IGT, e 9,3 milioni contro 7,4 tra i vini da Tavola.

Il Veneto è la regione leader per la produzione di bianchi DOP, con 6,3



milioni di ettolitri, seguito da Sicilia (1,5) e Friuli Venezia Giulia (1,191). Complessivamente, al vertice della produzione regionale si conferma il Veneto con circa 11 milioni di ettolitri, seguito da Puglia (9,7), Emilia-Romagna (6,6), Sicilia (5,8) e Abruzzo (3,1). Sempre al primo posto per i vini DOP, il Veneto si attesta su circa 7,3 milioni di ettolitri, seguito da Piemonte (2,4, di cui il 93% DOP), Sicilia (2,3), Emilia-Romagna (1,7), Toscana (1,6) e Friuli Venezia Giulia (1,4). (Dati del 2020).

Questo prologo ci porta al cuore del tema: l'evento **Tutti i colori del bianco**, promosso da oltre un decennio dall'associazione Go Wine. Fondata nel 2001, Go Wine si propone di promuovere non solo la cultura e la qualità del vino, ma anche le persone e i territori dove il vino affonda le sue radici. Si tratta di un autentico enoturismo, che ogni anno muove decine di migliaia di persone.

Non solo: Go Wine organizza anche eventi nelle principali città italiane, con degustazioni e masterclass dedicate a grandi vini da Nebbiolo e da vitigni autoctoni, concorsi eno-culturali, cene e viaggi eno-didattici, oltre a pubblicare una guida completa delle cantine italiane. Di recente si è fatta promotrice di una proposta per modificare il Codice della Strada, che penalizza in modo in-

In alto: Il banco d'assaggio dell'Az. Agr. Sadivino di Predappio;
In basso: Il banco d'assaggio delle Cantine Bosoni di Luni

CARUSO SMART ENERGY

QUALITÀ E RISPARMIO ENERGETICO
AL MIGLIOR PREZZO DI MERCATO



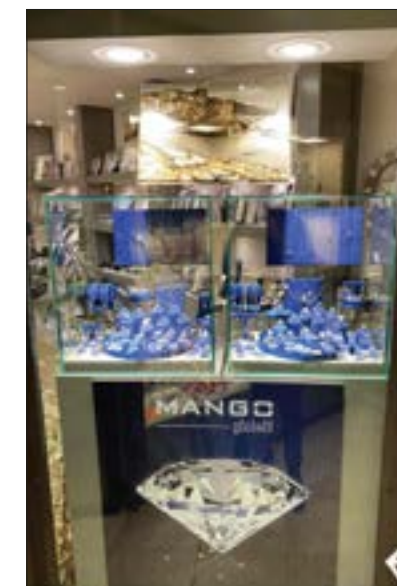
FINESTRE
IN PVC/ALLUMINIO
PORTE BLINDATE E
INTERNE
TENDE DA SOLE
AVVOLGIBILI
PERSIANE

WWW.CARUSOSMARTENERGY.COM

VIA GIACOMO PEDEMONTE 16/13
GENOVA SAMPIERDARENA

PER INFORMAZIONI:
Dott. Caruso Simone

Tel. 351.729.5684
carusosmartenergy@gmail.com



Mango Gennaro

Orologiaio e Orafo

Via G. Giovanetti 37 R
16149 - Sampierdarena, GE
Tel. +39 010 419312
mango-gennaro@virgilio.it



GIOIELLI • OROLOGI • FEDI
RIPARAZIONE DI QUALSIASI
OGGETTO IN ORO E IN ARGENTO

Mango Gennaro è una gioielleria di Genova che da oltre 50 anni rappresenta un punto di riferimento per chi desidera acquistare orologi di classe nonché gioielli d'oro, d'argento e in acciaio.

Il catalogo presente in negozio è davvero sterminato, e consente di trovare il giusto regalo per tutte le occasioni. Mango è inoltre concessionario ufficiale di Unoaerre per le fedi nuziali: passa in negozio per scegliere quelle che preferisci tra decine di modelli.



CARROZZERIA MSP AUTO S.R.L.

Riparazione e recupero di autoveicoli sinistrati

VIA MANSUETO, 24/R - 16159 - GENOVA
TEL. 010 644 3027 - EMAIL: info@carrozzeriamspauto.it

LAVORO GARANTITO E CERTIFICATO

NOSTRI SERVIZI:

GESTIONE SINISTRI, VERNICIATURA, RIPARAZIONE, SOCCORSO STRADALE, LUCIDATURA E SOSTITUZIONE DI VETRI PER AUTOVEICOLI. LA CARROZZERIA METTE A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA L'AUTO SOSTITUTIVA.



MS GRUPPO

SEI ALLA RICERCA DI UN NUOVO ABITO PER LA TUA CASA? MS GRUPPO HA LA SOLUZIONE GIUSTA PER TEI

TI SEGUIAMO DALLA PROGETTAZIONE ALLA SCELTA DEI MATERIALI, FINO AL TRASLOCO NELLA TUA NUOVA CASA. OPERATIVI DA PIU' DI 20 ANNI, CI TROVI IN VIA DON LUIGI ORIONE 6, CANCELLO, A GENOVA. POSSIBILITA' DI AVERE FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI E DETRAZIONI ATTUALI. PENSIAMO A TUTTO NOI!

Via Don Luigi Orione, 6n canc, Genova

CONTATTACI:

☎ 010 301 28 13
☎ 340 009 02 99
✉ info@msggruppo.com
🌐 www.msggruppo.com



In alto: Il banco d'assaggio sull'az. Agr. Ricchi F.lli Stefanoni di Monzambano;

In basso: Da sin. l'Avv. Massimo Corrado Presidente di Go Wine e Arturo Gris Delegato del Club Go Wine di Genova

giusto non solo il consumatore consapevole, ma l'intero comparto vitivinicolo-commerciale nazionale.

L'attuale dodicesima edizione di **Tutti i colori del bianco**, svoltasi il 13 gennaio scorso a Genova, presso lo Starhotels President ****, ha richiamato numerosi visitatori del settore: enotecari, ristoratori, sommelier, degustatori, appassionati e giornalisti.

L'evento ha celebrato i grandi vini bianchi italiani, rappresentati da decine di etichette provenienti da 24 cantine di 13 diverse regioni. In sette di queste erano presenti direttamente i produttori (o loro agenti) ai banchi d'assaggio, che hanno saputo trasmettere ai visitatori passione, competenza, metodi di produzione e caratteristiche organolettiche dei propri vini.

Un evento unico nel suo genere, che ha saputo esaltare al meglio i pregi – cromatici, olfattivi e gustativi – dei grandi vini bianchi italiani.

ZOAGLI, IL PAESE DEL VELLUTO E DELLA SETA

UNA TRADIZIONE TESSILE SECOLARE CHE UNISCE ARTE, STORIA E MAESTRIA ARTIGIANA NEL CUORE DEL GOLFO DEL TIGULLIO

DI ANTONIO BOVETTI



Zoagli, piacevole borgo ligure incastonato tra le rocce e il mare del Golfo del Tigullio, custodisce un'antica tradizione che lo ha reso celebre in tutta Europa: l'arte della tessitura. La cittadina ligure è conosciuta soprattutto per le sue seterie, che le hanno valso lo pseudonimo di "paese del velluto". Qui, la passione si intreccia con la singolare maestria artigianale degli zoagliesi, in particolare delle donne, dando vita a tessuti di raffinata bellezza.

Come molti borghi liguri, Zoagli affonda le sue radici nella tradizione marinara e agricola. Tuttavia, tra il XV e il XVI secolo, sotto il dominio della Repubblica di Genova, il paese divenne un importante centro tessile e la Corporazione dell'Arte della Seta favorì lo sviluppo di un'eccellenza artigianale destinata a durare nei secoli. La seta grezza, fornita dai "commercianti-mercantili" di Genova, veniva trasformata nei laboratori di Zoagli in preziosi velluti e damaschi, richiesti da nobili e reali di tutta Europa per decorare sontuosi palazzi e confezionare abiti eleganti ed esclusivi.

L'arte della tessitura, nell'Ottocento, divenne così il fulcro dell'economia locale, con oltre mille telai attivi. Purtroppo l'avvento dell'industrializzazione ne segnò un inevitabile declino, ma a Zoagli questa tradizione non è andata perduta. Ancora oggi, le

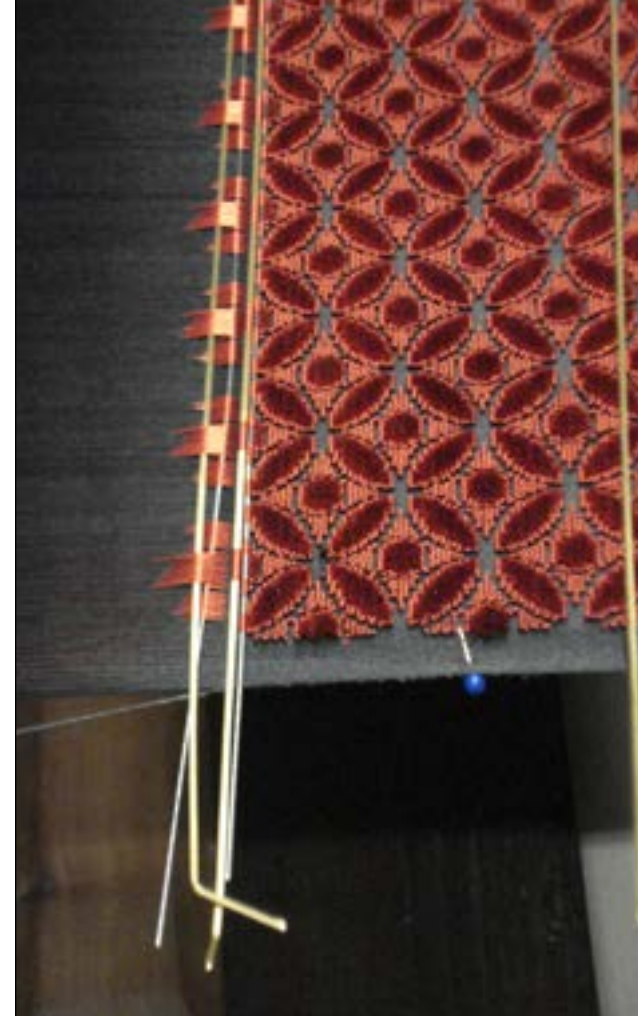


antiche seterie producono tessuti di altissima qualità, preservando una maestria artigianale unica nel suo genere.

Visitare le seterie è un'esperienza unica e coinvolgente. Oggi è possibile visitare le storiche seterie di Zoagli, dove l'arte della tessitura continua a vivere grazie all'abilità di esperti ed esperte artigiani. Qui si può assistere alla lavorazione della seta su antichi telai ottocenteschi e scoprire ogni fase del processo: dalla tintura alla preparazione dei rocchetti, fino all'imbastitura del telaio e alla tessitura finale.

Un'esperienza affascinante che permette di immergersi in un mondo fatto di tradizione, precisione e fantasiosa creatività, dove ogni tessuto è il risultato di un lavoro lento e meticoloso. Le seterie di Zoagli rappresentano non solo un patrimonio storico da preservare, ma anche una realtà viva che continua a produrre tessuti di inestimabile pregio.

Per chi desidera scoprire i segreti di questa antica arte, una visita a Zoagli è un'opportunità imperdibile per ammirare da vicino la bellezza di una tradizione che ancora oggi incanta il mondo.



Cantine Gatti & Giugnoli

Via Giovanni Torti, 35R ~ 16143 ~ Genova

Tel.: 392 986 8012, 347 970 5382
cantinegattiegiugnoli.com

E-mail: gatti_matteo@virgilio.it
facebook@CantineGattieGiugnoli



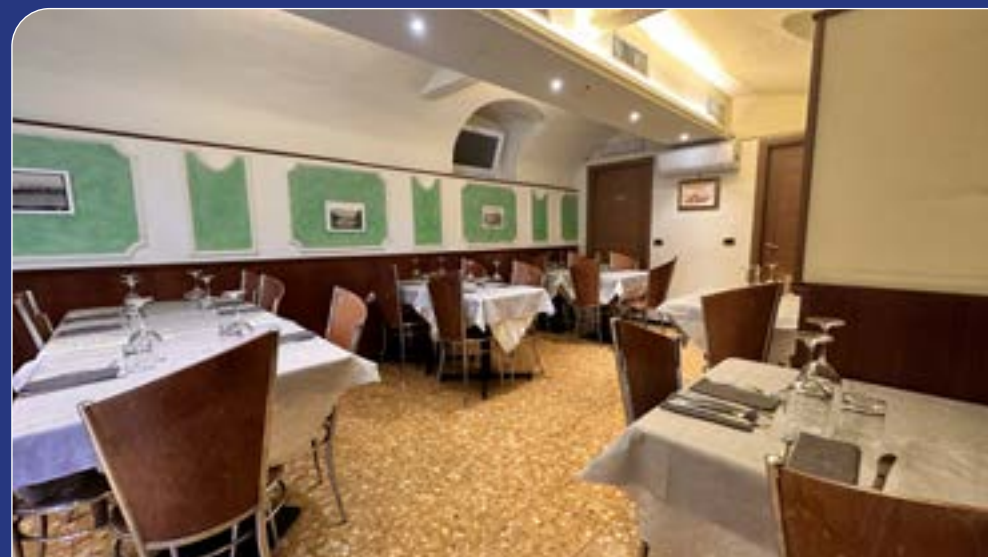
Aziende agricole: Alba (CN) a Priocca, Nizza Monferrato (AT), Casale Monferrato (AT), Alfiano Natta (AT) Rocca Grimalda (AL)

VINO SFUSO • BAG IN BOX • BOTTIGLIE





RISTORANTE



*Gli appassionati della cucina deliziosa,
italiana o mediterranea saranno entusiasti
del nostro locale!*

Tel. +39 010 292 3529 Cell. +39 328 858 4880
Sito-web: ristoranteiporticigenova.eatbu.com

I PORTICI

Specialità Pesce



EVENTI PRIVATI ~ TAKE AWAY ~ DIETE PARTICOLARI

VIA DI SOTTORIPA, 59R - 16126 GENOVA
(di fronte all'Acquario)

I VINI DEL CUORE: EMOZIONE, TERRITORIO, RACCONTO

NEL CHIOSTRO DEL MUSEO DIOCESANO LA QUARTA EDIZIONE DELL'EVENTO IDEATO DA OLGA SOFIA SCHIAFFINO CONQUISTA PUBBLICO E CRITICA

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARIA GRAZIA MAINERI

A distanza di tre giorni dalla presentazione ufficiale della quarta edizione de **I Vini del Cuore**, evento legato all'omonima guida social, con la presenza del vicepresidente della Regione Liguria **Alessandro Piana** (con delega all'Agricoltura), della stampa e di numerosi operatori del settore, si è svolta domenica 1° febbraio l'attesissima inaugurazione. A ospitarla, lo **storico Chiostro del Museo Diocesano di Genova**, una location di straordinario pregio culturale e architettonico, eretta nel XII secolo nel cuore del centro storico cittadino.

Oltre al fascino del luogo, l'edizione 2025 si è distinta per **molteplici motivi di interesse**. Il taglio del nastro è stato affidato alla **Console della Georgia Natalia Kordzaia**, accompagnato dalle note intense della violinista **Giulia Ermirio** e da **tre masterclass** molto partecipate. La prima, dedicata a tre **vini georgiani in anfora**, è stata guidata con grande competenza da **Tamar Tchitchiboshvili**, Wine Ambassador della Georgia. La seconda, su un tema quanto mai attuale, ha approfondito i vitigni **PIWI** (resistenti alle malattie crittogamiche), con **Thomas**



Niedermayr e il maestro assaggiatore **Emanuele Omodei** dell'ONAV: un'occasione per scoprire vini già oggi di notevole qualità e dal grande potenziale. La terza masterclass è stata condotta dagli **Ambassador Antonio e Annamaria Iaccarino** dell'enoteca *Parliamo di Vino* di Latina, che hanno raccontato con passione l'avventura di un gruppo di amici italiani che ha avviato una produzione vinicola in **Sud Africa**, nella zona di **Paarl**, una delle aree più vocate del Paese. Lungo i **trentaquattro banchi d'assaggio**, allestiti da produttori provenienti da **tredici regioni italiane** e da **due Paesi esteri**, sono stati proposti **oltre duecento vini** e una selezione di **oli extravergini d'oliva di qualità**, che hanno richiamato un pubblico numeroso e attento. Il merito di questo grande risultato va alla **dottorssa Olga Sofia Schiaffino**, già Miglior Sommelier AIS della Liguria, ideatrice della prima guida social *I Vini del Cuore* e presidente dell'**Associazione Ampelos APS**, promotrice dell'evento. Grazie alla sua visione, l'iniziativa ha assunto un **carisma nazionale**. Una guida diversa dalle altre, e profondamente social. «Questa guida – racconta Olga Sofia Schiaffino – si propone di raccontare il vino in maniera emozionale,

Chiara Campora, Olga Sofia Schiaffino e la Console della Georgia Natalia Kordzaia mentre taglia il nastro

AUTOMASTER
CARROZZERIA

**Solo i migliori
TOLGONO il SEGNO**

Paolo Costa
347 5151676

Carrozeria convenzionata
UnipolService
CENTRI RIPARAZIONE AUTO

AUTO SOSTITUTIVA GRATUITA
RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO
RIPARAZIONE MULTIMARCA
LAVAGGIO E SANIFICAZIONE INTERNO VEICOLO

CARROZZERIA AUTOMASTER VIA CAPRERA 18 C SECONDO SOTTOSTRADA GENOVA STURLA
INGRESSO AUTO DISCESA CADEVILLA 4
www.automastergenova.it Tel 0103741856



senza dare voti, che ritengo non siano il metro adatto per esprimere l'intensità di ciò che si versa nel bicchiere. Si tratta invece di una raccolta di testimonianze offerte da diversi *winelover*, che vanno alla scoperta di realtà sempre nuove. Perché social? Perché non si limita a recensire cantine, ma accoglie anche le segnalazioni dei visitatori dell'evento attraverso un'apposita cartolina: **i dieci vini più votati entreranno nel nuovo progetto editoriale 2025.**»

La guida, ideata da **Olga Sofia Schiaffino** in collaborazione con **Annamaria Corrà** e **Clara Maria Iachini**, è frutto del lavoro di un team di **blogger, sommelier e wine expert**, ognuno dei quali ha selezionato **sette "vini del cuore"** facilmente reperibili sul mercato. Il suo scopo è quello di **promuovere il bere consapevole** e diffondere la cultura del vino con un approccio accessibile, ispirato e coinvolgente. Una lettura piacevole, ricca di spunti per la degustazione e l'enoturismo. Durante la giornata conclusiva si sono svolte **due premiazioni**. La prima ha visto l'assegnazione del **Premio Paolo Revello 2025**, dedicato a una figura centrale del mondo del vino genovese, a **Podere Sabbioni**, produttore del **Maceratino di Ribona**, un vino emozionante, sostenibile e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. La seconda ha voluto ricordare la giornalista e grande donna del vino **Suzanne Branciforte**, con una **targa speciale assegnata al giornalista genovese Virgilio Pronzati**, che da oltre cinquant'anni promuove con passione il territorio e le eccellenze enogastronomiche della Liguria.

In alto: Maria Grazia Sagretti e Massimo Carletti, rispettivamente titolare dell'azienda e sommelier vignaiolo;
In basso: Chiara Campora, Virgilio Pronzati e Olga Sofia Schiaffino

LE CANTINE PROTAGONISTE DELL'EDIZIONE 2025

Hanno partecipato realtà da tutta Italia e dall'estero. Dalla **Georgia**, erano presenti le cantine **Marbano, Two Sommeliers, Kardanakhi 1888, Villa Mosavali** e **Gvinia**. Dal **Sud Africa**, la cantina **Ayama Vines**. Dall'Italia, numerose etichette rappresentative di tutto il territorio: tra queste, **Thomas Niedermayer** (Trentino Alto Adige), **Cantina Rosanatale, Terre di Rizzato** ed **Enotria Tellus** (Veneto), **Crocin 1987** (Piemonte), **Stefano Milanese** e **Montina Franciacorta** (Lombardia), e ben nove realtà liguri tra cui **Ca' Lunae, Bruzzone, Ka' Mancinè, Tenuta Maffone** e la curiosa esperienza subacquea di **Jamin UnderWater Wines**. Seguono, tra le altre, cantine dalla Toscana, Marche, Emilia Romagna, Campania, Calabria e Sicilia. Una **mappa enologica variegata**, espressione della ricchezza e della biodiversità del vino italiano e internazionale.

ASSOCIAZIONE AMPELOS APS – IL TEAM

Presieduta da **Olga Sofia Schiaffino**, l'associazione può contare su un gruppo di collaboratori composto da **Paolo Bellocchi, Chiara Campora, Matilde Cappelli, Fabio Ciocchetti, Clara Maria Iachini, Elvira Maria Lucci, Liliana Pecis, Peppe Modena, Giusy Morreale, Massimo Spreafico** e **Roberto Tani**. Un gruppo affiatato, competente e motivato, capace di dare forma a un evento che unisce cuore, vino e cultura.

In alto: Parte dei banchi dei produttori nel suggestivo chiostro;
In basso: La virtuosa violinista Giulia Ermirio



BRICCO DELLA GALLINA

Antico ristoro ed enoteca



Via degli Ulivi, 96 - Brèccanacca
16030 Cogorno (GE)
Tel. 0185/38019 – Cell. 347/4907317

email: briceodellagallina@gmail.com
Sito-web: www.briceodellagallina.com
Facebook: Bricco della Gallina



lunedì e martedì chiuso
mercoledì e giovedì 19:30-23:30
venerdì, sabato e domenica
12:30 - 14:30 | 19:30 - 23:30
GRADITA LA PRENOTAZIONE



La trattoria immersa nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, dal giugno 2017 è il regno di Enrico Boitano.

Sceltissime basi alimentari e spesso del territorio, rigorosamente stagionali, piatti tipici e innovativi di rara armonia che appagano i sensi.

Tra gli antipasti: Acciughe fritte e ripiene, Cappon magro, Nostalgia gamberi viola con il nostro guacamole, Ceviche con seppie e gamberi (anche per celiaci), Insalata di coniglio con aceto balsamico ai lamponi su letto di cavolo cappuccio, Scaloppa di foie gras con mele e Calvados, i nostri irrinunciabili salumi di maiale nero di cinta bio.

Tra i primi piatti: Spaghetti alle acciughe fresche, Ravioli di pesce in sfoglia nera, Pasta e fagioli e muscoli, Linguine di Gragnano con frutti di mare e zucchine, Taglierini ai funghi porcini. Dalla tradizione: Trofie e trenette col classico pesto e Ravioli Antica Genova au tuccu.

Secondi piatti di pesce: Bagnun di acciughe spinate, Sgombro gratinato, Stoccafisso brandacujun, Catalana di pescatrice, Pescato del giorno in vari modi.

Secondi piatti di carne: Coniglio alla ligure, Gallina bollita con salsa verde, Rognoncino di vitello trifolato, Anatra ai due modi, Maialino croccante e ovoli e porcini in vari modi.

Dulcis in fundo: Semifreddo al croccante di mandorla, Creme caramel, Soufflé al cioccolato con gelato alla crema. Golosità che si sposano con buone bottiglie di pregio di quasi ogni regione italiana. Non mancano pregiate etichette francesi. Ottimi liquori e distillati

Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico che vi servirà le sue ghiottonerie.



TUTTO IL BUONO DELLA CUCINA LIGURE

Piatti tradizionali e ingredienti freschi
Selezione di eccellenze vinicole • Solo preparazioni artigianali e genuine

Dal 1933, celebriamo la cucina ligure con passione.
Lavoriamo da un secolo per render ogni pasto indimenticabile.



sito: www.trattoriadeipescatori.com ~ mail: info@trattoriadeipescatori.com

MIELE LIGURE A RISCHIO: ALLARME DAL TERRITORIO

CONCORRENZA ESTERA, FRODI ALIMENTARI E CAMBIAMENTI CLIMATICI MINACCIANO LA SOPRAVVIVENZA DI UN COMPARTO TRADIZIONALE E PREZIOSO

DI ANTONIO BOVETTI

Il miele, da sempre considerato uno degli alimenti più genuini e naturali, rischia di essere messo in crisi da una concorrenza sempre più agguerrita. Il 2024 ha visto l'arrivo di circa 25 milioni di chili di miele dall'estero, un aumento del 16% rispetto all'anno precedente. Il prodotto importato arriva in Italia a prezzi bassi, spesso con l'intento di penalizzare i produttori italiani e di spingere al ribasso il prezzo di quello nazionale.

La Guardia di Finanza di Vicenza ha sequestrato oltre 22 mila chili di miele adulterato e contraffatto, proveniente da Paesi come Romania, Ungheria, Turchia, Cina e Vietnam. Questo miele, spesso venduto a prezzi stracciati, è talvolta composto da miscele di zuccheri provenienti da diverse nazioni e può contenere livelli di amido altissimi. Recentemente, durante l'operazione, è stato scoperto che il miele sequestrato era composto per oltre il 90% da amido.

Nonostante la Direttiva Breakfast dell'UE imponga l'etichettatura chiara del Paese di origine del miele, garantendo la tracciabilità del prodotto, gli apicoltori italiani temono che una concorrenza sleale possa danneggiare ulteriormente il settore. Gianluca Boeri, presidente di Coldiretti Liguria, e Bruno Rivarossa, delegato confederale, spiegano: «La nostra produzione ha un costo che varia dai 6 ai 10 euro al chilo, mentre mieli provenienti da Asia e America si trovano a



prezzi che vanno da 1 a 2 euro al chilo. Non è solo una questione di manodopera: spesso si tratta di miele adulterato».

In Liguria, la produzione di miele è un'attività tradizionale che vanta un ricco patrimonio, con circa 30mila

alveari e nuclei, di cui il 70% sono alveari commerciali, mentre il resto è destinato all'autoconsumo. Ogni singola ape visita circa 7mila fiori al giorno, e per produrre un chilogrammo di miele, sono necessarie ben quattro milioni di

esplorazioni floreali. Un lavoro complesso e delicato che rischia di essere minacciato da un mercato sempre più invaso da prodotti a basso costo e di bassa qualità.

A complicare ulteriormente la situazione, si aggiungono le difficoltà legate ai cambiamenti e alle anomalie climatiche che le api, vere e proprie sentinelle dell'ambiente, stanno pagando a caro prezzo. Le piogge anomale e le temperature troppo basse durante il periodo di fioritura hanno causato, ad esempio, la perdita totale della produzione di miele d'acacia nel 2024. Le ripercussioni sul settore sono pesanti: le irregolarità nel comportamento delle api e la conseguente carenza di produzione minacciano un comparto che, grazie alla tipicità del territorio ligure, è conosciuto e apprezzato per la qualità dei suoi mieli, che variano dal millefiori a quello di castagno, di erica e di tiglio.

«La produzione dell'entroterra si distingue per la sua biodiversità: per difendere e salvaguardare il lavoro dei nostri apicoltori è fondamentale che il consumatore sia ben consapevole degli strumenti che ha a disposizione per verificare la provenienza e la qualità di ciò che acquista – aggiungono Boeri e Rivarossa. – Per evitare



di consumare miele di bassa qualità proveniente dall'estero e per supportare i circa 75.000 apicoltori italiani, di cui 2.500 liguri, è fondamentale prestare attenzione all'origine riportata sull'etichetta o, se possibile, rivolgersi direttamente ai produttori locali, come nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica».





EPHEMERA

photographer	MARCELLO RAPALLINO
modella	MARIA SOLE PODESTA'
make up artist	AGENOV
outfits	VIVA BRASIL GENOVA





FROZEN

photographer MARCELLO RAPALLINO
modella PETRA PAUNONEN
make up artist ALESSANDRA SCALA
outfits BARAKA & ZIGGY





Panificio Elettrico

PANIFICIO PASTICCERIA GASTRONOMIA A GENOVA



Via Quinto 50/52 R Genova

Tel. 010 323 599

Cell. 347 788 9356

panificioelettrico1997@gmail.com



LA NOSTRA PRODUZIONE È BASATA SULL'UTILIZZO D'INGREDIENTI FRESCHI E SELEZIONATI.
VENDIAMO PRODOTTI QUALI: PANE, BISCOTTI, BRIOCHE, FOCACCE, PASTICCERIA SECCA,
PIZZA AL TAGLIO, PRODOTTI DI PANETTERIA,
PRODOTTI DOLCIARI E PRODOTTI REGIONALI CI SONO PRODOTTI GASTRONOMICI
E TRA LE VARIE SPECIALITÀ PRODOTTE LA TORTA ROSA E PETALI.

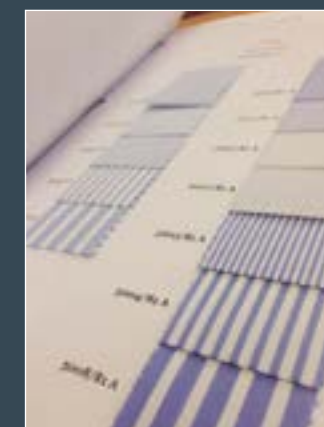


Camicie e Cravatte personalizzate FABIO PARDINI

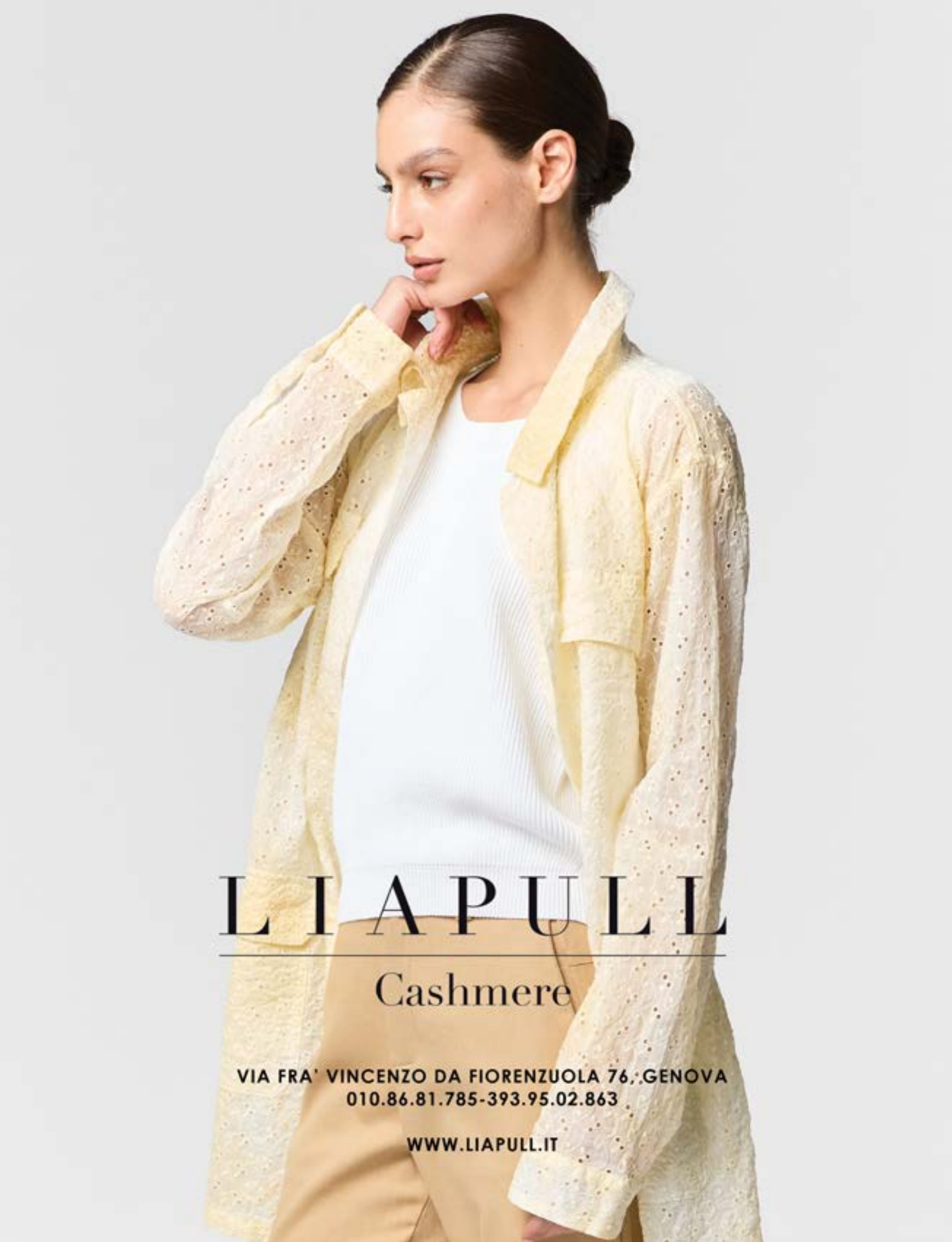


Fabio Pardini camicie e cravatte personalizzate su misura per uomo e donna.
Produzione di camiceria e vendita di camicie e cravatte confezionate e di prima qualità. L'esperienza ed i rapporti stretti e duraturi con i clienti sono i punti di forza di questa attività genovese.
I nostri clienti? I più eleganti perchè Fabio Pardini garantisce personalmente i suoi prodotti e si offre per consulenze e consigli in materia di eleganza e stile.

Camicie a Genova da 20 anni



Via Malta 65/R - 16121 Genova (GE) - Tel. 010 545 1683 - fpardini.ge@gmail.com

A woman with dark hair pulled back, wearing a light yellow eyelet jacket over a white ribbed top and tan trousers. She is looking off to the side with her hand near her chin.

LIAPULL

Cashmere

VIA FRA' VINCENZO DA FIORENTUOLA 76, GENOVA
010.86.81.785-393.95.02.863

WWW.LIAPULL.IT